المعجم الزراعي العربي

في ألفاظ العلوم الزراعية ومصطلحاتها

عربي - انكليزي - فرنسي

الجزء الأول "الإنتاج النباتي"

المجلد السابع "الصناعات الغذائية"

مطابع الشروق

القاهرة - بيروت

بسم الله الرحمن الرحيم

تقدمة

من المسلمات فى عالمنا المعاصر أن الزراعة ـ وتنامى إنتاجها ـ ركيزة راسخة ورئيسية فى ارتقاء المجتمعات ، وقوة اقتصادها ، ومنعتها ، وما أمسّ الوطن العربى إلى التحديث الشامل لإمكاناته الزراعية الواسعة ، وامتداد الخضرة إلى سهوله ، ونماء رباه على أسس علمية وتكنولوجية حديثة ، وهو هدف تسعى إلى تحقيقه المنظمة العربية للتنمية الزراعية من خلال ما أجرته وتجريه من دراسات جدوى فنية واقتصادية على المستوى القومى والقُطْرى .

وتطلع علينا المكتبات العالمية مع كل يوم بالجديد من إنتاجها العلمى الثَّر ، وخاصة باللغتين الإنجليزية والفرنسيّة ، فلم تعد الزراعة الحديثة علماً واحداً يتناول عدداً محدوداً من المصطلحات ، وإنما أصبحت ميداناً هاماً من ميادين المعرفة الحديثة ، فاتسعت آفاقها لتحوى علوماً متعددة ، تضم فروعاً كثيرة ، تشتمل على الآلاف من المصطلحات العلمية الأجنبية المستحدثة .

وإذ تباينت الصياغة العلمية للمصطلحات المعرَّبة ، واختلفت من قطر لآخر ـ فضلاً عن اختلاف بعض المسميات العربية ذاتها بين الأقطار العربية ـ فقد أمسى توحيد المصطلحات غاية قومية يتنادى بها الناطقون بالضاد ، وصولاً إلى اللغة العلمية المشتركة ، والمعرفة الموحَّدة بكل جوانب العمل العلمى والتِّقْنِىّ .

ومن هذا المنطلق أقر مجلس المنظمة العربية للتنمية الزراعية الذى يضم وزراء الزراعة العرب فى دور انعقاده العاشر مشروعاً لحصر وتوحيد المصطلحات الزراعية ، وتبع ذلك تشكيل لجان خبرة قطرية ، بدأت فى حصر المصطلحات الزراعية ، ووضع تعاريفها ، وتولت لجنة خبرة رئيسية مناقشة ماتوصلت إليه اللجان القطرية ، والاتفاق حول المصطلح العربى الموحَّد ، وتعريفه .

وإنّه ليسعدنى أن أقدم إلى أبناء الأمة العربية المتلهفين إلى الارتشاف من نبع المعارف والثقافة العلمية ، وإلى المهتمين بتطوير الإنتاج الزراعى وتحديثه ، باكورة لمعجم عربى شامل لألفاظ العلوم الزراعية ومصطلحاتها ، وذلك فى المجلد السابع من الجزء الأول « الإنتاج النباتى » ، هذا وقد أصدرت المنظمة إضافة إلى هذا المجلد أحد عشر مجلدا آخر : خمسة منها فى « الإنتاج النباتى » وثلاثة أخرى فى « الإنتاج الحيوانى » ، وثلاثة فى « الاقتصاد الزراعى » ، وسوف تصدر المنظمة ـ بمشيئة الله ـ بقية أجزاء المعجم سنويًّا إلى أن يتم اكتماله فى عام ١٩٨٧ .

ويعتبر هذا المعجم فريداً فى نوعه ، إذ هو ثلاثى اللغة ـ عربى ، وإنجليزى ، وفرنسى ـ مصطلحاً وتعريفاً ، وفيه يتم ترتيب الألفاظ والمصطلحات الزراعية وفقاً للألفبائية العربية بعد توحيد معظمها ، وملحق بنهاية المعجم فهرسان أبجديان للمصطلحات بكل من اللغتين : الإنجليزية ، والفرنسية ، ويقابلها المرادف العربى ، وبذلك تضيف المنظمة إلى الجهود السابقة المشكورة جهداً علمياً جديداً شارك فى إعداده نخبة من الخبراء العرب .

أظل الله الوطن العربى برعايته ، ووفقنا جميعاً إلى تحقيق الأهداف والآمال التى يتطلع إليها أبناء الأمة العربية .

الدكتور حسن فهمى جمعة

المدير العام

تنفيذاً لقرار مجلس المنظمة فى دور انعقاده العاشر بتنفيذ مشروع حصر وتوحيد المصطلحات الزراعية فى الوطن العربي وإصدار "المعجم الزراعى العربي" فلقد شكلت لجنة الخبرة الرئيسية لدراسة وتعديل واختيار المصطلح الأفضل من السادة :

د. مصطفى حداد   د. محمد عثمان خضر   د. وليد خضير المرانى   د. سالم توفيق النجفى   م. أحمد طلعت عزيز

المدير العام

الدكتور حسن فهمى جمعة

كلمة لجنة الخبرة الرئيسية

عزيزنا القارئ :

يسعدنا أن نضع بين يديك باكورة المعجم العربى الزراعى الذى نأمل أن يغنيك عن العودة إلى الكثير من المعاجم أو المراجع العلمية لاستيضاح معنى كلمة ، أو للبحث عن تعريبها ، فهذا عمل قمنا به مع اللجان القطرية المختلفة .

لقد كانت المهمة شاقة ، وكان العمل جسيماً ، فكم من صحائف سطرت وأعيدت وكررت ، وكم من مُدْخلات وتعاريف جُمعت وقورنت ، فقُبلت أو عُدِّلت .

وفى عمل كبير كهذا لابد من زلة وزلة ، سواء فى الإنشاء أو الصياغة أو الطبع ، كما أننا لا ندعى لعملنا الكمال أو العصمة ، فقد جهدنا أن نصل إلى ما يرضيك ، وصح منا العزم ، وحسنت النية ، فإذا سرك ما قرأت ، فذلك حسبنا .

ولقد ساهم فى إعداد هذا الجزء اختصاصيون من مختلف الأقطار العربية نذكرهم عرفاناً بفضلهم حسب الترتيب الألفبائى :

د . بابكر البشير محمد	مركز أبحاث التغذية بوزارة الزراعة	جمهورية السودان الديمقراطية
د . باسل كامل دلالى	كلية الزراعة والغابات	جامعة الموصل
د . جرجس صمويل عبد الملك	معهد بحوث البساتين	جمهورية مصر العربية
د . جلال الدين عبده الشربينى	معهد بحوث البساتين	جمهورية مصر العربية
د . حسن على هيكل	معهد بحوث البساتين	جمهورية مصر العربية
د . حسين كمال الدين المنواتى	معهد بحوث البساتين	جمهورية مصر العربية
د . سعد على زكى	عميد كلية الزراعة	جامعة عين شمس
د . شاكر شحاتة رزق	معهد بحوث البساتين	جمهورية مصر العربية
د . على محمد حسين الشيبانى	كلية الزراعة والغابات	جامعة الموصل
د . فؤاد أمين الأشوح	معهد بحوث البساتين	جمهورية مصر العربية
د . فيصل عمر محمد	كلية الزراعة والغابات	جامعة الموصل
د . محمد الصاوى مبارك	كلية الزراعة	جامعة عين شمس

ولكى تكون الفائدة أكبر ، والمراجعة أيسر ، فإننا نود أن نشير إلى طريقة إعداد المعجم :

لقد سعت اللجنة إلى توحيد المقابل العربى للمصطلح الأجنبى ، وتمَّ لها ذلك فى أكثر من ثلاثة أرباع المدخلات الواردة فى المعجم ، ويعود الفضل إلى روّاد التعريب الأوائل ، حماة لغة الضاد ، عشاق الحرف العربى ، وإلى التزام اللجنة بتفضيل الكلمة العربية على الكلمة المعربة لفظاً ، وتفضيل الكلمة الواحدة على الكلمتين للمصطلح الأجنبى الواحد ، مستفيدين من قواعد الصرف ، معتمدين على الاستعارة والاشتقاق ،

وذاك ما يميز اللغة العربية . ويعطى للمعرِّبين سلاحاً لأيُفَلّ ، ومنهلا لا ينضب ، يقوم مقام السوابق واللواحق اللذَين يميزان اللغتين الإنجليزية والفرنسية .

١ ـ فإذا كان للمصطلح الأجنبى أكثر من مقابل عربى ، فقد نهجنا النهج الآتى :

(أ) قد يكون للمصطلح الأجنبى عدة مقابلات عربية ، وذلك يعود إلى غنى لغتنا بالمترادفات التى تعطى الكلمة معنى أكثر دقة ، حسب وقوعها فى الجملة وسياق الحديث ، فوضعنا فى هذه الحالة كل مقابل عربى فى مدخل مستقل حسب ترتيبه الألفبائى ، مع الإشارة فى التعريف إلى معناه المحدد . مثال ذلك :

alternate وتقابلها كلمتا : متبادلة ، متعاقبة .

متبادلة : وتقال عند ترتيب أوراق النبات على سويات مختلفة بالتناوب .

متعاقبة : وتقال عند تعاقب الأجيال فى النباتات : الجيل البوغى ، والجيل العروسى / المشيجى .

(ب) وقد يكون للمصطلح العلمى الأجنبى عدة مقابلات مستخدمة فى الأقطار العربية المختلفة ، وهنا رأت اللجنة أن من المناسب ، الاحتفاظ بالمرادفات المستخدمة فى بعض الأقطار العربية بالنسبة لبعض المصطلحات ، رغم أن المصطلح العلمى فى اللغة الأجنبية مصطلح واحد ، وأجرت فى شأنها أمرين :

الأمر الأول : أن يترك الخيار للمستفيد من المعجم ليستخدم أى تعبير يريد ، وفى هذه الحالة توضع المترادفات جميعها مع فاصلة (،) بينها ، وترتب حسب الأولوية ، ومثال ذلك :

القمح ، الحنطة

فإذا وضع بينها خط (ـ) يكون لكل منها نفس الأهمّيّة ، مثال ذلك :

عروس ـ مشيجة

الأمر الثانى : أن تكون اللجنة قد رأت أن هناك مصطلحاً مستخدماً ويجب إهماله ، ولكن تتحتم الإشارة إليه للتذكير ، وفى هذه الحالة يوضع المصطلح المقترح إهماله بين قوسين ، ومثال ذلك :

صبغىّ ، (كروموسوم) ، (كروموزوم)

٢ ـ لقد وضعنا المصطلح العربى بصيغة المفرد مجرداً من « الـ » التعريف غالباً ، تجنباً لما قد يحدث من التباس ، تاركين للمستفيد من المعجم حرية التصرف بالمصطلح ، فيعرفّه ، أو يثنّيه ، أو يجمعه ، أو يشتق اسماً من الفعل ، أو فعلاً من الاسم ولو كان جامداً (كما أجازته أكثر المجامع العربية) .

٣ ـ ولقد ابتدأنا المصطلحات الأجنبية وتعاريفها بحرف صغير متجاوزين العرف ، فيما عدا أسماء الأعلام ، وأسماء الأجناس المستخدمة فى تصنيف الكائنات الحية .

٤ ـ ولا يخفى على القارئ أن للمصطلح الأجنبى الواحد معانى متعددة فى العلوم الزراعية والعلوم الأخرى ،

ولقد اقتصرنا على وضع المقابل العربي حسب التعريف المرافق له ، مثال ذلك : كلمة "development ;developpement" تعنى :

(أ) «التنمية» فى الاقتصاد ، أى زيادة الموارد .

(ب) «الإشاعة والنشر» فى العلوم الاجتماعية ، أى التعميم على أفراد المجتمع كافة .

(جـ) «التنامى» فى علوم الحياة ، أى زيادة حجم الكائن الحى الذى يرافقه تشكل الأعضاء . تمييزاً لها عن كلمة النمو croissance, growth التى تعنى زيادة الحجم فقط .

٥ ـ وقد لا تتطابق التعاريف فى اللغات الثلاث : العربية والإنجليزية والفرنسية ، فكلها لغات ذات حضارة عريقة أو حديثة ، ولكل لغة عبقريتها وأصولها .

٦ ـ ولقد اتبعنا الترتيب الألفبائى فى تسلسل المصطلحات ، الهمزة ، فالألف ، فالباء ، فالتاء ..... فالهاء ، فالواو ، فالياء سواء فى ذلك الحرف الأول أو الثانى أو الثالث أو ...... ومثال ذلك فى تسلسل الحرف الثانى :

جأر ، ثم جار ، ثم جبر ..... ثم جهر ، جور ، جير

وذلك تسهيلاً للمراجع ، واتباعاً لسنة المعاجم العربية الحديثة .

ولم تستعمل الرموز إلا نادراً ، ومنها :

ج : جمع

م : مفرد

ف : فعل

ذ : مذكر

ث : مؤنث

وختاماً فإننا نزجى الشكر الجزيل إلى وزراء الزراعة العرب أعضاء مجلس المنظمة العربية للتنمية الزراعية الذين أرادوا للغة القرآن أن تظل عالية الرأس ، سباقة بين لغات الأمم الأخرى .

ونتوجه بالشكر وافراً إلى الأستاذ الدكتور حسن فهمى جمعة ، المدير العام للمنظمة العربية للتنمية الزراعية ، على حماسته الجيّاشة لمشروع المعجم الذى أولاه من العناية ما أولى به مشاريع المنظمة الأخرى العديدة والكبيرة .

ومن المولى جلّ وعلا نرجو السداد ،

اللجنة الرئيسية

مقـدمـة

الجزء الأول «الإنتاج النبـاتى»

المجلد السابع

وما أن وصلت المجلدات التى صدرت من المعجم الزراعى العربى إلى قرائها المختصين العارفين بدقائق الأمور ، الضالعين فى علومهم ، حتى بدأت ترد إلى اللجنة الرئيسية ملاحظاتهم القيمة واقتراحاتهم البناءة ، فقامت اللجنة بدراستها تباعا وستوالى ذلك وأخذت منها ما يتفق مع النهج الذى اختطته فى عملها ، وفى هذه الحالة وضعت الكلمة الجديدة فى بداية المدخل ، ووضعت الكلمة السابقة بعد فاصلة مثلا :

حيواتى ، هوائى مقابل "aérobie و aerobic"

كما أن اللجنة أخذت عن اللجان القطرية بعض الاتجاهات الحديثة فى النقل إلى اللغة العربية مثلا :

١ ـ صيغة (مِفْعال) لأسماء آلات القياس .

٢ ـ صيغة (فَعِل) للكلمات الأجنبية التى تنتهى بالجذر (اللاحقة ، الكاسحة) "phile,-philous" .

٣ ـ صيغة (فَعول) للكلمات الأجنبية التى تنتهى بالجذر ible,-able .

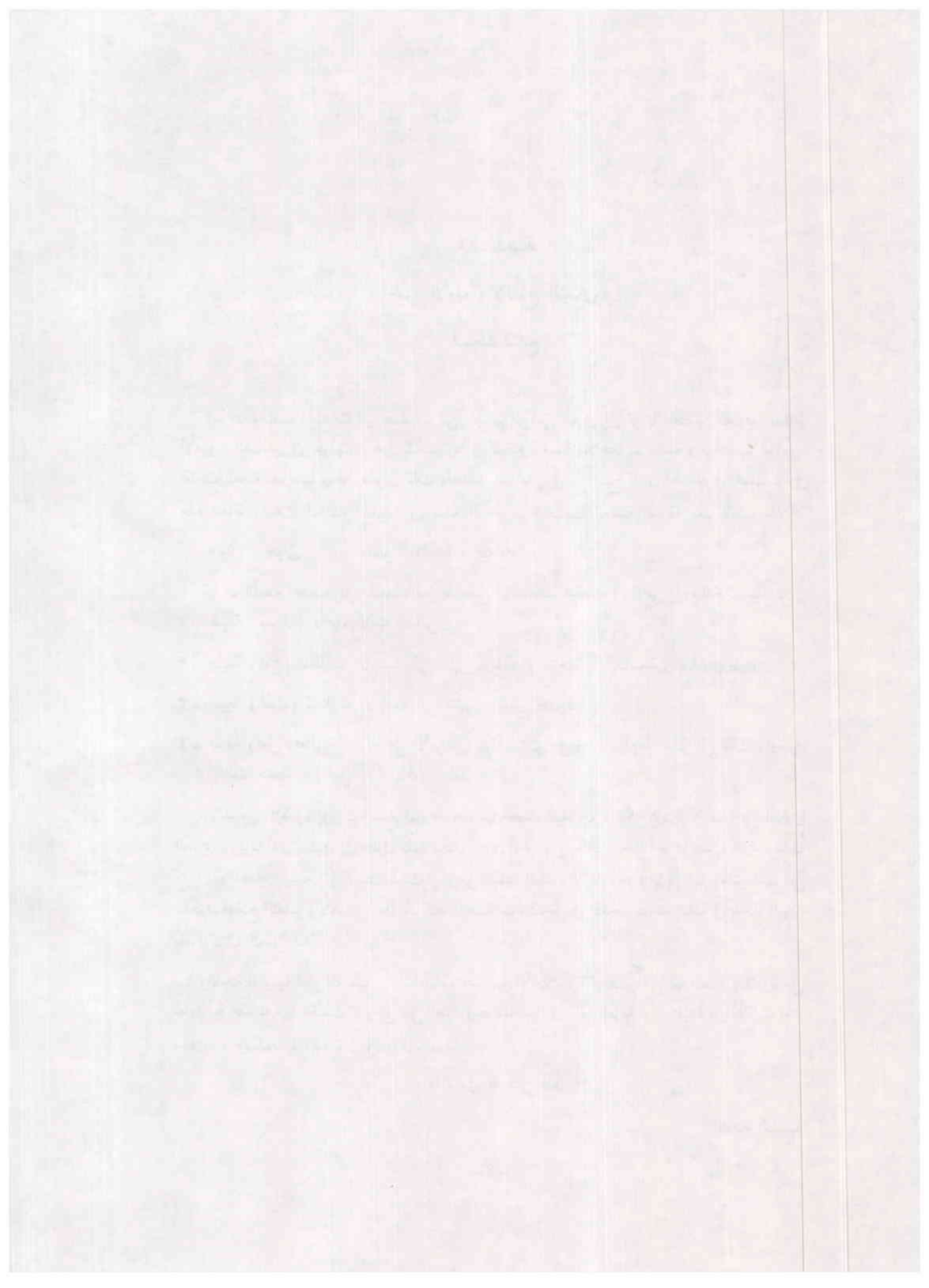
٤ ـ صيغة (فَعَل وفُعال) للدلالة على الأمراض سواء أدلت على خفقان أم لم تدل على ذلك ، وسواء أكانت مشتقة من فعل أم من اسم جامد .

ولابد من الإشارة إلى أن النسخ الموزعة جاء بها أخطاء قليلة إن لم تكن نادرة لا تخفى على القارئ الكريم ، ولربما أدى بعضها إلى حلول كلمة مكان أخرى أو مدخل مكان مدخل آخر مما يسبب التباسا علمياً كبيرا ، واللجنة الرئيسية : إذ تأسف لذلك ترجو من السادة العلماء الأجلاء موافاتها بآرائهم ومقترحاتهم التى ستكون موضع التقدير والاهتمام ، علما بأن كافة التعديلات ستدخل فى المعجم بطبعته الثانية فى شكله النهائى بعد اكتمال العمل فيه .

واللجنة الرئيسية لعلى ثقة بأنها ، بالتعاون مع المختصين الأجلاء ، الحريصين على لغة الضاد ، قادرة على تجاوز أية عقبات مها عظمت ، وعلى نقل العلوم ومصطلحاتها إلى اللغة العربية ، مستفيدة من طاقات لغتنا الخلاقة ، ومكنوناتها الدفينة ، وكنوزها الغنية .

والله ولى التوفيـق ،

اللجنة الرئيسية



ا

setting (syrup):

allowing syrup for sometime to settle.

décantation *n.f.* **:**

opération par lâquelle s'opère le dépôt des matières non solubles d'un sirop.

بانَة :

رك السائل فترة من الزمن لترسيب المواد غير لمنحلة .

Appertization:

the process of food preservation by canning, invented by the French confectioner *Nicolas Appert.*

appertisation *n.f.* **:**

procédé de conservation des aliments par la chaleur en milieu hermétiquement clos, inventé par la Français Nicolas Appert en 1812.

لأبْرتَة :

عملية حفظ الأغذية بالتعليب . وهى من بتكار صانع الحلوى الفرنسى « نيكولاس برت » .

acrolein test:

a physico-chemical test for identification of fats or oils in foods. It results in formation of acrolein which is characterized by a strong special smell.

test à l'acroléine *l.m.* **:**

procédé physico - chimique d'identification des graisses et des huiles dans les aliments résultant de la formation d'acroléine et caractérisé par une odeur forte et désagréable.

ختِبار «أكرولين» :

ختبار « فيزيائى ـ كيميائى » لإثبات وجود لدهون أو الزيوت فى الأغذية ينتج عنه كوين مركب أكرولينى يتميز برائحة قوية خاصة .

Babcock test:

test for determining milk fat content.

test de Babcock *l.m.* **:**

test utilisé pour déterminer le contenu du lait en graisses.

ختِبار « بابكوك » :

ختبار لمعرفة محتوى الدهن فى اللبن .

Baudoin test, furfural test:

a special test for detecting sesame oil in other oils or fatty food products.

test Baudoin *l.m.* **:**

test spécial pour détecter l'huile de sésame dans d'autres huiles ou produits alimentaires gras.

ختِبار «بودوين» ـ اختِبار الفرْفورال :

ختبار خاص بالكشف عن وجود زيت سمسم فى الزيوت أو الدهون الغذائية أو نتجاتها .

sediment test (milk):

a test for estimating visible dirt in milk.

test de sédimentation du lait *l.m.* **:**

test permettant d'estimer la quantité d'impuretés du lait.

ختِبار الترسيب (الحليب) :

ختبار لتقدير الشوائب المرئية فى اللبن .

wheat sedimentation test:

test used for evaluating the wheat strength by suspending the free bran ground stock in water acidified with lactic acid. Number 3 denotes a weak wheat while number 70 denotes trong wheat.

test de sédimentation du blé *l.m.:*

test utilisé pour évaluer la force d'un blé par mise en suspension des céréales broyées libérées de leur son dans de l'eau acidifiée à l'acide lactique. Le nombre 3 indique un blé faible tandis que le nombre 70 indique un blé fort.

اختبار الترسيب للقمح :

اختبار للحكم على قوة الأقماح بعمل معلق من طحين القمح الخالى من الردة فى كمية من الماء المعامل بحامض اللاكتيك « اللبنيك » . ويدل الرقم ٣ على أقماح ضعيفة بينما يدل الرقم ٧٠ فما فوق على أقماح قوية .

baking test:

a test used for final evaluation of flour.

test de levée *l.m.:*

test utilisé pour évaluer les qualités d'une farine.

اختبار الخبيز :

اختبار يجرى للتعرف على مدى ملاءمة الدقيق للغرض المستخدم .

Hayberg falling number test:

a test for the determination of flour amylase activity.

test du nombre d'Hayberg Falling *l.m.:*

test utilisé pour déterminer l'activité enzymatique d'une farine.

اختبار رقم « هايبرج » :

اختبار لقياس نشاط « الألفا أميلاز » فى العجين .

resazurin test (milk):

a test that measures the microbial and hygienic condition of milk.

test à la résazurine *l.m.:*

test utilisant le virage de couleur de la résazurine pour mesurer les conditions hygiéniques et microbiologiques d'un lait.

اختبار الريزازيرين :

اختبار يقيس درجة جودة اللبن من الناحية المكروبية والصحية .

Stevens cloud test:

a qualitative test for residual enzyme activity in pasteurized citrus concentrates and is used as an indication of cloud stability.

test de turbidité de Stevens *l.m.:*

test qualitatif mesurant l'activité enzymatique résiduelle dans les concentrés pasteurisés d'agrumes, utilisé comme indication sur la stabilité de la turbidité.

اختبار « ستيفن » للتعكر :

اختبار وصفى للنشاط المتبقى الإنظيمى « الإنزيمى » فى عصائر الحمضيات المركزة ، ويستخدم مؤشرا لاستقرار التعكر « التغبش » .

Fitelson test:

a test used for differentiating between olive and tea-seed oil.

test de Fitelson *l.m.:*

test utilisé pour différencier les huiles d'olive des huiles de graines de thé.

اختبار « فتلسون » :

اختبار يستعمل للتفرقة بين زيت الزيتون وزيت بذور الشاى .

phosphatase test (milk):

an enzymatic test for efficiency of milk pasteurization.

test à la phosphatase *l.m.*:

test enzymatique pour mesurer l'efficacité de a pasteurisation d'un lait.

تبار الفُسفاتاز :

تبار إنظيمى « إنزيمى » لكفاءة بسترة
بن .

filth test:

a test for determining the contamination of food with rodent hairs or insect fragments.

test de pollution *l.m.*:

test tutilisé pour déterminer la pollution des aliments par des poils de rongeurs ou des fragments d'insectes.

تبار القَذارة :

تبار لتقدير تلوث الغذاء بصورة خاصة
عر القوارض وأجزاء الحشرات .

Kreis test:

a test carried out to discover oil or fat rancidity.

test de Kreis *l.m.*:

test utilisé pour mettre en évidence le rancissement des graisses et des huiles.

تبار «كِرَيس» :

تبار يجرى للكشف عن الزناخة فى
يوت والدهون .

Halphen test:

a test to detect cotton-seed and kapok oils in other edible oils.

test de Halphen/*l.m.*:

test utilisé pour mettre en évidence les huiles de coton et de kapok dans d'autres huiles.

تبار «هَلْفِن» :

تبار يستخدم للكشف عن وجود زيت
رة القطن وزيت بذور القابوق
كابوك » فى الزيوت الغذائية الأخرى .

organoleptic tests:

food testing by a tasting pannel.

tests organoleptiques *l.m.p.*:

tests des qualités organoleptiques des produits alimentaires effectué à l'aide d'un groupe chargé de goûter les produits.

ختبارات الذَّوْقية (للأغذية) :

تبارات الأغذية بواسطة التذوق .

heat penetration:

heat transfer from an external source to the center of the can during the process of food canning.

pénétration de la chaleur *l.f.*:

transfert de chaleur d'une source extérieure jusqu'au centre d'un récipient pendant le processus de traitement des aliments par la chaleur.

زاق حرارىّ :

ال الحرارة من المصدر الخارجى إلى
ز العلبة أثناء عملية حفظ الأغذية
لبة .

defrosting:

the act of getting rid of deposited ice.

déglaçage *n.m.*, **dégivrage** *n.m.*:

action de débarrasser un produit ou un matériel de la glace déposée.

ة الجَليد :

لية التخلص من الجليد المترسب .

boiling point elevation:

the difference between boiling point

élévation du point d'ébullition *l.f.*:

différence entre le point d'ébullition d'une

اع نقطة الغَليان :

ق فى درجة الحرارة بين نقطة الغليان

temperature of sugar solution at absolute pressure, and the boiling point of water under the same pressure.

solution de sucre à la pression absolue et le point d'ébullition de l'eau à la même pression.

لمحلول السكر تحت ضغط مطلق ونقطة الغليان للماء تحت نفس الضغط .

white rice:

paddy rice after the removal of the inner layers, germ and aleurone layer.

riz blanc *l.m.* :

riz paddy débarrassé de ses germes, de ses enveloppes et de ses glumes.

الأَرُز الأبيض :

أرز شعير فصلت عنه الأغلفة الداخلية وطبقة الجنين والأليرون .

brown rice:

dehusked paddy rice.

riz brun *l.m.* :

riz paddy débarrassé de ses écorces.

الأَرُز البُنّيّ :

الأرز المزال عنه الأغلفة الصلبة .

paddy rice:

rice grains covered with a hard fibrous husk.

riz paddy:

riz enveloppé par ses écorces fibreuses.

أَرُز شَعير خام :

حبوب الأرز المحاطة بالأغلفة الصلبة .

parboiled milled rice:

rice steeped in boiled water or subjected to live steam then dried and milled.

riz étuvé *l.m.* :

riz étuvé à l'eau bouillante ou traité à la vapeur puis séché et passé au moulin.

الأَرُز المعامل بالبخار :

أرز يعامل بنقعه فى ماء مغلى أو تعريضه مباشرة للبخار ثم يجفف وتجرى عليه عمليات الضرب العادية .

argol:

potassium acid tartrate which precipitates during ageing of wine.

tartre brut *l.m.* :

tartrate acide de potassium qui précipite durant le traitement du vin.

أَرْغُول ـ أَرْجُول :

طرطرات البوتاسيوم الحامضية التى تترسب أثناء تعتيق النبيذ .

areometer:

an apparatus to measure the specific weight of alcoholic solutions.

aréomètre *n.m.* :

appareil utilisé pour mesurer le poids spécifique des solutions alcoolisées.

أَرْيُومتر :

جهاز لقياس الوزن النوعى للسوائل الكحولية .

deacidification (oils):

removal of free acids from oils by steam distillation.

désacidification des huiles *l.f.* :

enlèvement des fractions acides des huiles par distillation à la vapeur.

إزالة الحُموضة (الزيوت) :

التخلص من الأحماض « الحموض » الدهنية الحرة الموجودة بالزيت ، بطريقة التقطير بالبخار .

deodorization:

the removal of undesirable odour or flavours.

désodorisation *n.f.* :

enlèvement des odeurs ou des goûts indésirables contenus dans les aliments.

إزالة الرائحة :

إزالة الروائح الغير المرغوبة .

detoxication:

the conversion of a toxic substance to a non-toxic product.

détoxication *n.f.* :

conversion d'une substance toxique en un produit non toxique.

إزالة السُّمِّيَّة ، « إبطال السُّمِّية » :

تحويل مادة سامة إلى غير سامة .

degumming (oils):

desliming or removal of non-glyceridic substances on refining.

démucilagination *n.f.* :

élimination, au cours du raffinage des huiles et des corps gras, des substances non-glycéridiques.

إزالة الصَّمغ (الزيوت) :

التخلص من الصموغ المصاحبة للزيت فى عملية التكرير .

scrubbing:

removal of gases from the storage atmosphere, generally CO_2 or O_2

épuration *n.f.* :

élimination des gaz de l'atmosphère de stockage des produits alimentaires, généralement gaz carbonique ou oxygène.

إزالة الغازات :

إزالة الغازات من جو التخزين ، ويزال عادة غاز ثانى أكسيد الكربون والأكسجين .

desalination:

removal of salts from liquids (usually water).

dessalement *n.m.* :

élimination des sels d'un liquide (généralement de l'eau).

إزالة المُلوحة :

التخلص من الأملاح الموجودة بالسوائل (الماء عادة) .

dusting:

the process of separating flour passed with the partial ground stock before delivering to the purifiers.

tamisage *n.m.* :

processus de séparation de la farine qui passe au travers des tamis avec une partie des déchets avant l'accès aux épurateurs.

استِخلاص الدقيق :

فصل الدقيق المتسرب مع نواتج الطحن بعد كل مرحلة ، قبل إرسال هذه النواتج إلى المنقيات .

hot-break:

a process in which tomato fruits are preheated before going to the juice extraction.

préchauffage *n.m.* :

processus par lequel les tomates sont chauffées avant l'extraction du jus.

استِخلاص ساخن :

معاملة ثمار الطماطم بالحرارة قبل استخلاص العصير منها .

restoration:

the addition of lost nutrients during processing of food.

complètement *n.m.* :

addition d'éléments nutritifs manquants

استِرداد - تَعْويض :

إضافة العناصر الغذائية المفقودة إلى الغذاء أثناء التصنيع .

durant le processus de traitement d'un aliment.

palatability:

sensory attributes of foods (as aroma, flavour and texture) which affect their acceptability.

palatabilité *n.f.* :

ensemble des attributs sensoriels des aliments (arôme, flaveur, texture) qui influencent leur acceptabilité par le consommateur.

الاستساغة :

الخواص الحسية للأغذية ، كالرائحة والنكهة والنسجة ، التى تؤثر على تقبلها .

fluorescence:

fluorescence *n.f.* :

استشعاع :

انظر : تألق .

fat stability:

the capability of a fat, oil, or fatty food to maintain a fresh taste and odour during storage and use.

stabilité des corps gras *l.f.* :

capacité d'une graisse d'une huile ou d'un aliment gras à conserver son goût et son odeur de produit frais durant son stockage et son utilisation.

استقرار الدُّهن :

قدرة الدهن أو الزيت أو الغذاء الدهنى فى المحافظة على الطعم واللون الطازجين أثناء الخزن والاستعمال .

pulping:

separation of pulp from the rest of the fruit constituents.

épulpage *n.f.* :

séparation de la pulpe d'un fruit ou d'un légume du reste de ses constituants.

استلباب ـ فصْل اللُّب :

عملية فصل لب الثمرة عن باقى مكوناتها .

acetylation:

the addition of acetic acid to raise the total acidity of the food.

acétylation *n.f.* :

ajout d'acide acétique pour augmenter l'acidité totale des aliments.

أستلة :

إضافة حامض الأستيك « الخليك » لرفع درجة الحموضة الكلية للغذاء .

exhausting:

removal of gases from filled cans before sealing.

évacuation des gaz *l.f.* :

élimination des gaz des boîtes remplies avant leur scellage.

استنفاد :

التخلص من الغازات الموجودة فى فراغات العلب المعبأة قبل عملية القفل .

reduction rolls:

smooth cylinders with moderate speed used for crushing purified semolina.

rouleaux réducteurs *l.m.p.* :

cylindres lisses mis à une vitesse modérée et utilisés pour broyer la semoule raffinée.

أسطوانات التَّنعيم :

أسطوانات ملساء ذات سرعة متوسطة تقوم بطحن حبيبات الإندوسبرم الكبيرة .

break rolls:

horizontal cylinders with longitudinal grooves to ease separation of bran from endosperm.

rouleaux écraseurs *l.m.p.* :

cylindres horizontaux à sillons longitudinaux utilisés pour faciliter la séparation du son de la partie intérieure des graines.

سطوانات الدَّش « التكسير » :

سطوانات أفقية ذات تجاويف طولية تعمل
لى فصل الردة عن الإندوسبرم .

scratch rolls:

cylinders with large number of longitudinal flutes, to scratch off and loosen the adhering husk from the impure semolina.

rouleaux à griffes *l.m.p.* :

cylindres équipés d'un grand nombre de cannelures pour dégager et éliminer les enveloppes adhérant aux particules de semoule.

سطوانات فصل الردة والجنين :

سطوانات ذات تجاويف طولية بعدد أكبر
ن أسطوانات الدش ، وتعمل على فصل
زئيات الردة والجنين التى تكون ملتصقة
لإندوسبرم .

water-cooled rolls (mill):

grinding rolls cooled by passing cold water through them.

rouleaux réfrigérés à l'eau *l.m.p.* :

rouleaux broyeurs refroidis par passage d'eau froide à l'intérieur des cylindres.

طوانات مُبردة بالماء (الطحن) :

طوانات الطحن المبردة بإمرار ماء بارد
اخلها .

break roll:

the part of the mill which cracks the grain kernel and scrapes the endosperm.

rouleau broyeur *l.m.* :

partie d'un moulin qui écrase l'amande des grains et brise l'endosperme.

طوانة التكسير « الدش » :

زء الأسطوانى من المطحن الخاص
كسر الحبوب وفصل السويداء
لإندوسبرم » .

cane roll:

the cylinder where crushed cane comes in.

rouleau à canne *l.m.* :

cylindre dans lequel s'écoule le jus de la canne broyée.

طوانة القصب :

سطوانة التى يدخل فيها القصب
هروس .

browning :

deviation from natural colour of fruits and vegetables due to enzymatic or non-enzymatic reactions.

brunissement *n.m.* :

changement de la couleur des fruits et des légumes, provoqué par des réactions enzymatiques ou non enzymatiques.

رار :

راف عن اللون الطبيعى للخضر والفاكهة
جة تفاعلات إنظيمية « إنزيمية » أو غير
يمية .

conching (chocolate):

a process used to develop flavour and odour in chocolate and to remove undesirable volatile components.

conchage *n.m.* :

processus de broyage extrême de la pâte de cacao mélangée à du sucre, pour développer la flaveur et l'odeur du chocolat et éliminer les composants volatiles indésirables.

زاء (الشكولاتة) :

لية تستخدم لإكساب النكهة والرائحة
كولاته وإزالة المواد الطيارة غير
غوبة .

hot curing (meat):

the treatment of holding meat in curing brine solution at approximately 49° C or higher for several hours.

traitement à chaud *l.m.* :

traitement de produits alimentaires à la saumure à une température égale ou supérieure à 49 C pendant plusieurs heures.

الإسْواء الدافئ :

معاملة اللحوم بمحاليل ملحية عند درجة ٤٩° م أو أعلى منها لعدة ساعات .

carbon black:

food colouring used to impart blackness to foods.

noir de carbone *l.m.* :

colorant alimentaire utilisé pour foncer la couleur des aliments.

أسْوَد الكربون :

ملون غذائى يستعمل لإضفاء الاسوداد على الأغذية .

acetate:

acétate *n.m.* :

أسيتات :

انظر : خلات .

adjuncts:

those materials added to the malt extract for enrichment like glucose corn syrup.. etc..

additifs n.m.p.:

matières ajoutées aux extraits de malt pour les enrichir tels que glucose, sirop de maïs, etc...

إضافَات :

الإضافات التى تلحق بمستخلص الشعير لإغنائه كسكر العنب وعسل الذرة وخلافه .

food additives:

materials deliberately added to food to help its preservation and improve its palatability and appearance.

additifs alimentaires *l.m.p.* :

matières ajoutées délibérément aux aliments pour favoriser leur conservation et améliorer leur palatabilité et leur apparence.

إضافات غِذائية :

مواد صالحة غذائيا تضاف عادة بكميات بسيطة للأغذية . لإطالة حفظها أو خواصها الغذائية أو المظهرية .

brining:

the addition of water impregnated with salt (approxi. 2%) on the foods in can, before double seaming.

saumurage *n.m.* :

addition d'eau salée environ à 2% à des aliments en boîte avant traitement.

إضافة مَحلول مِلحىّ :

إضافة الماء المذاب فيه الملح (٢ ٪ تقريبا) فى علب الأغذية قبل الإغلاق « الدرز » المزدوج .

dietetic food:

a food prepared for specific uses modified diets, for example, low sodium, or packed without sugar.

aliment diététique *l.m.* :

aliment préparé à des fins spécifiques pour des régimes par exemple à faible teneur en sodium ou sans sucre.

أطعمة خاصَّة :

طعام يحضر لاستعمالات خاصة ، مثلا : الطعام المنخفض الصوديوم أو المحضر بدون سكر .

gluten-free foods:

foods without any wheat or rye protein.

aliments sans gluten *l.m.p.* *:*

aliments sans protéines de blé ou de riz.

أطعمة لا غلوتينية « لاجلوتينية » :

أطعمة مصنعة خالية من بروتينات القمح أو الشوفان .

reconstitution (foods):

conversion of a food product to its natural make-up addition of missing constituents.

aliments reconstitués *l.m.p.* *:*

transformation d'un produit alimentaire par adjonction à ses constituants naturels d'éléments manquants.

إعادة التكوين (فى الأغذية) :

إعادة منتج غذائى إلى تركيبه الطبيعى بإضافة المكونات المفقودة .

perishable foods:

foods that spoil readily.

produits alimentaires périssables *l.m.p.* *:*

aliments qui se dégradent avec le temps et perdent leur aptitude à la consommation.

أغذية تلوفة :

الأغذية القابلة للتلف السريع .

convenience foods:

foods ready for direct consumption.

aliments prêts à l'emploi *l.m.p.* *:*

aliments préparés pour être consommés directement.

أغذية جاهزة :

الأغذية المعدة للاستهلاك المباشر.

acid foods:

foods with p^H less than 4.5.

aliments acides *l.m.p.* *:*

aliments dont le p^H est inférieur à 4,5.

أغذية حمضية :

الأغذية التى تحتوى على رقم هدروجينى « أس هدروجينى » أقل من ٤,٥ .

semi-perishable foods:

foods that can remain unspoiled for relatively long period.

produits semi-périssables *l.m.p.* *:*

produits qui sont susceptibles de se conserver pendant une période relativement longue.

أغذية قابلة للفساد :

أغذية تبق سليمة لفترة طويلة نسبيا .

basic foods:

foods with p^H more than 8.5.

aliments basiques *l.m.p.* *:*

aliments dont le p^H est supérieur à 4.5.

أغذية قاعدية :

الأغذية التى تحتوى على رقم هدروجينى « أس هدروجينى » أكثر من ٨,٥ .

medium acid foods:

food having p^H values between 4.5 and 5.0.

aliments neutres *l.m.p.* *:*

aliments dont le p^H est compris entre 4.5 et 5.

أغذية متوسطة الحموضة :

أغذية لها أس هدروجينى « رقم هدروجينى » بين ٤,٥ ـ ٥ .

high acid food:

foods with p^H values ranged from 3.7 down to 2.3.

aliments à haute acidité *l.m.p.:*

aliments dont le pH est compris entre 3.7 et 2.3.

أغذية مُرتفعة الحمُوضة :

أغذية لها أس هدروجيني « رقم هدروجيني » يتراوح بين ٣,٧ إلى ٢,٣ .

canned foods:

foods preserved by canning.

aliments en conserve *l.m.p.:*

aliments dont la conservation est assurée par un emballage hermétique.

أَغذية مُعلبة :

أغذية محفوظة بطريقة التعليب .

low acid foods:

foods with p^H between 5.0 to 6.8.

aliments à très faible acidité *l.m.p.:*

aliments dont le pH est compris entre 5 et 6.8.

أَغذية مُنخفضة الحُموضة :

أغذية لها أس هدروجيني « رقم هدروجيني » بين ٥ إلى ٦,٨ .

flour enrichment:

the addition of certain vitamins and minerals to flour to improve its quality.

enrichissement de la farine *l.m.:*

adjonction de vitamines et de minéraux à une farine pour augmenter ses qualités.

إغْناء الدَّقيق :

إضافة فيتامينات وأملاح إلى الدقيق لتحسين نوعيته .

hard wheat:

wheats contain high protein content had strong gluten. It is unsuitable for cake or biscuits but used for white bread making.

blé fort *l.m.:*

blé à haute teneur en protéines contenant du gluten, se prêtant par conséquent à la panification mais inutilisable pour la fabrication de gâteaux secs et de biscuits.

أقماح صلبة :

أقماح « قوح » تحتوى على نسبة مرتفعة من البروتين وجلوتين قوى ، ولا تصلح مثل هذه الأقماح لعمل الكيك أو البسكويت . إنما تناسبه صناعة الخبز الأبيض .

soft wheat:

wheat having low protein content and weak gluten. It is usually used for cakes and biscuits.

blé dur *l.m.:*

blé contenant peu de protéines et faible en gluten et se prêtant à la fabrication de la semoule, des pâtes alimentaires et des biscuits.

أقماح لَيِّنَة :

أقماح تحتوى على نسبة منخفضة من البروتين وتتميز بضعف الجلوتين بها . وتستخدم عادة فى إنتاج الكيك « الكعك » والبسكويت .

rice cones, rice polishers:

a machine to remove rice bran layers.

rouleaux polisseurs à riz *l.m.p.:*

machine destinée à éliminer les particules de son du riz et à lui donner un aspect lisse.

أقْماع تبييض الأرُز ، أَكْوان التبييض :

جهاز لفصل طبقات رجيع الكون من الأرز المقشور .

cold liming:

addition of lime to a raw juice for clarification.

schlotage *n.m.* :

addition de chaux à un jus de fruit brut en vue d'éliminer les impuretés et de le clarifier.

الإكْلاس ـ التَّجْيِير البارد :

إضافة الجير « الكلس » إلى عصير خام لترويقه .

rice cones, rice polishers:

rouleaux polisseurs à riz *l.m.p.* :

أَكْوَان التبييض :

انظر : أقماع تبييض الأرز .

heat-seal bags:

bags made from glassine with heat-seal strips.

emballages scellés à chaud *l.m.p.* :

emballages de papier cristal comportant une bande scellée à chaud.

أكياس اللَّصق الحرارىّ :

أكياس مصنوعة من مادة الغلاسين « الجلاسين » مع أشرطة اللصق الحرارى .

adhesiveness:

the work necessary to overcome attractive force between food surface and other surfaces in contact with it.

adhésivité *n.f.* :

force d'attraction existant entre la surface d'un aliment et les autres surfaces en contact avec lui.

الالتصاقية :

الشغل اللازم للتغلب على قوى الجذب بين سطح المادة الغذائية وسطح مواد أخرى تكون فى تماس مع المادة الغذائية .

algin:

material isolated from marine weeds and added to foods to stabilize their suspending power and viscosity.

algine *n.f.* :

substance extraite des algues brunes marines et utilisée en alimentation pour servir d'épaississant, de liant et de stabilisant.

ألجين ـ ألغين :

مادة معزولة « مستخلصة » من أعشاب بحرية تضاف إلى المواد الغذائية للسيطرة على اللزوجة وقوة التعليق .

allicin:

sulfur compound responsible for the flavour of garlic.

allicine *n.f.* :

composé soufré responsable de l'arôme de l'ail.

ألِّسين :

مركب كبريتى مسؤول عن نكهة الثوم .

alkannin:

red colouring material obtained from *Anchusa tinctoria*, used for colouring fats, cheese and essences.

alcannine *n.f.* :

colorant rouge extrait de l'orchanette (*Anchusa tinctoria*), utilisé pour la coloration des graisses, des fromages et des essences.

ألكانين :

صبغة حمراء من جذور الشنجار تستعمل فى تلوين الدهون والجبن والأرواح .

cork slabs:

cork slabs used for the isolation in cold storage.

plaques de liège *l.f.p.* :

plaques de liège utilisées pour l'isolation dans le stockage à froid.

أَلْوَاح فلين :

ألواح من مادة الفلين تستعمل فى العزل فى مستودعات التبريد .

rehydration:

addition of water to dehydrated or dried foods.

réhydratation *n.f.:*

addition d'eau à des produits alimentaires déshydratés ou séchés.

إمهاء :

إضافة الماء إلى الأغذية المجففة .

heating coils:

tubes in which super heated steam is circulated.

serpentins de chauffage *l.m.p.:*

tubes dans lesquels circule de la vapeur surchauffée.

أنابيب التسخين :

أنابيب يدور فيها بخار فائق التسخين .

annatto:

a vegetable-colouring material used in butter, oils and cheese.

anato *n.m.:*

colorant végétal utilisé pour teinter le beurre, l'huile et le fromage.

أناتو :

مادة ملونة نباتية ، تستخدم لتلوين الزبدة والزيوت والجبن .

bloater:

hollow or gas spaces formed in pickles by micro-organisms.

bulles *n.f.p.:*

cavernes ou trous formés dans les aliments conservés à la saumure par les micro - organismes.

انتفاخ :

جوف أو حيز غازى يتكون فى المخللات بفعل الميكروبات .

hard swell:

can ends that resist being pushed back to a normal concave position.

flochage *n.m.:*

accident de conserverie qui dilate le fond des boîtes de conserve et résiste à la pression pour retour à l'état normal.

انتفاخ صلب :

علب المحفوظات التى تنتفخ نهاياتها وتقاوم إعادتها بالضغط إلى حالتها العادية المقعرة .

soft swell (cans):

a swelling of cans which can be forced back.

bombage *n.m.:*

accident de conserverie qui dilate le fond d'une boîte de conserve susceptible de revenir à l'état normal par pression sur ce fond.

انتفاخ طرِىّ (فى العلب) :

انتفاخ فى العلب يمكن إعادته بالضغط بالإبهام .

hydrogen swell:

a chemical spoilage of canned foods due to hydrogen formation.

flochage à l'hydrogène *l.m.:*

accident chimique de déformation des boîtes de conserve dû à la formation d'hydrogène.

انتفاخ هِدروجينى :

فساد كيمياوى يحدث بالأغذية المعلبة نتيجة تكوّن غاز الهدروجين .

entoleter:

machine used to disinfest cereals and other foods.

désinfecteur *n.m.:*

machine utilisée pour désinfecter les céréales et les autres produits alimentaires.

إنتوليتر :

ماكنة « مكنة » تستخدم لتطهير الحبوب والأغذية الأخرى من الحشرات .

instrone:

an apparatus measures the firmness characteristics of cooked spaghetti.

instrone *n.m.*:

appareil de mesure des caractéristiques de résistance des spaghettis cuits.

الإنسترون :

جهاز لقياس صلابة المكرونة المطبوخة وقوة مضغها .

dough extensibility:

the capability of dough to extend without rupturing.

extensibilité d'une pâte *l.f.*:

capacité d'une pâte à gonfler sans présenter de ruptures.

نسيابية العَجِين ـ مَطاطِيَّة العَجِين :

لدرة العجينة على أن تنساب عند تعرضها قوى شد دون أن تتمزق .

ripening (cheese):

chemical and biological changes during the maturation of cheese.

affinage n.m.:

ensemble des modifications chimiques et biologiques survenant pendant la maturation d'un fromage.

نضاج (الجبن) :

لتغيرات الكيمياوية والحياتية « البيولوجية » لتي تحدث خلال فترة نضج الجبن .

thermal process of dough:

the submission of fermented dough to baking process.

processus de cuisson de la pâte *l.m.*:

soumission de la pâte fermentée au processus de cuisson.

لإنضَاج الحرارىّ للخُبز :

عاملة قطع العجين مكتملة التخمير الحرارة .

flour maturing:

improving the flour characteristics by storing to yield a good bread.

maturation de la farine *l.f.*:

amélioration des caractéristiques de la farine par stockage en vue d'obtenir du pain de qualité.

ضاج الدقيق :

سين خواص الدقيق بالتخزين لإنتاج غيف جيد .



starter:

a microbial culture containing the appropriate organism, added to the medium under fermentation, for the manufacture of the desired products.

culture starter *l.f.* **:**

culture microbienne contenant les microorganismes appropriés ajoutée au medium en fermentation pour la fabrication des produits désirés.

بادِئ :

مزرعة تحتوى على الكائن المناسب . تضاف إلى البيئات المزمع تخميرها ، لإنتاج المواد المرغوبة .

brix:

an apparatus for measuring degree of concentration in sugar solutions at fixed temperature.

brixmètre *n.m.*, **brix** *n.m.* **:**

appareil utilisé pour mesurer le degré de concentration des sucres dans une solution, à une température déterminée.

بَالِنج ـ بِرِكْس :

جهاز لقياس درجة تركيز المحاليل السكرية فى درجة حرارة ثابتة .

bitty cream (milk):

the separation of fat droplets on milk surface.

crème du lait *l.f.* **:**

séparation des particules de matière grasse à la surface du lait.

بُثُور القِشْدة ـ قِشْدة مُمزقة :

انفصال حبيبات القشدة على سطح اللبن .

chemurgy:

chemical research designed to promote the use of agricultural products for industrial purposes.

agrochimie *n.f.* **:**

recherche chimique orientée en direction de la promotion de l'utilisation des produits agricoles à des fins industrielles.

البُحوث الكيميائية الزراعية :

البحوث الكيميائية التى تصمم لتشجيع استعمال المنتجات الزراعية للأغراض الصناعية .

super heated steam:

a vapour whose temperature is higher than saturation temperature for the specified pressure.

vapeur surchauffée *l.f.* **:**

vapeur à une température supérieure à la température de saturation pour une pression donnée.

البُخار المُحَمَّص :

البخار الذى ترتفع حرارته أكثر من الحرارة القصوى تحت ضغط معين .

coffee substitute:

a food product which contains no coffee, generally prepared from a roasted and ground mixture of bran, wheat, and molasses.

café artificiel *l.m.* **:**

produit alimentaire ne contenant pas de café généralement préparé à partir d'un mélange grillé de son, de blé et de mélasse.

بَدِيل القهوة :

منتج غذائى لا يحتوى على القهوة . ويحضر عادة من مزيج من النخالة والحنطة المحمصتين المطحونتين إضافة إلى المولاس .

celery seed:

a condiment made from the dried fruit of wild celery.

graine de céleri *l.f.* **:**

condiment fabriqué à partir des fruits séchés du céleri sauvage.

بُذور الكرفس :

تابل يحضر من الثمار المجففة للكرفس البرى .

dry casks:

casks constructed to hold non-liquid products.

boucaut *n.m.* **:**

type de fût construit pour le stockage et la manutention de produits non liquides.

براميل المواد الصلبة :

براميل خشبية مصممة خصيصا لتعبئة المواد الصلبة فقط .

brix:

brix *n.m.* **:**

بِركْس :

انظر : بالنج .

beriberi:

a disease caused by a severe vitamin B deficiency.

béribéri *n.m.* **:**

maladie provoquée par une déficience grave en vitamine B.

بِرى بِرى :

داء ينشأ عن نقص فيتامين (ب) فى الغذاء .

radicidation:

the treatment of food with radiation doses sufficient for pasteurization.

irradiation *n.f.* **:**

traitement de la nourriture par doses de rayonnements suffisantes pour aboutir à une pasteurisation.

بَسْترة إشعاعية :

معاملة الغذاء بجرعات إشعاع كافية للبسترة .

cold pasteurization:

pasteurization by membrane filters.

pasteurisation à froid *l.f.* **:**

pasteurisation à l'aide de membranes filtrantes.

بَسْترة باردة :

البسترة بوساطة مرشحات غشائية .

flash pasteurization:

the exposure of a liquid food to pasteurization temperature for short time.

pasteurisation flash *l.f.* **:**

exposition d'un aliment liquide à la température de pasteurisation pour un temps bref.

بَسْترة سَرِيعة ، بَسْتَرة وَمْضِيَّة :

تعريض الأغذية السائلة إلى درجة حرارة البسترة لفترة قصيرة .

electropure process:

a method for pasteurizing milk by passing an alternating current.

électropasteurisation *n.f.* **:**

méthode de pasteurisation du lait par passage d'un courant alternatif.

بَسْترة كهربائية :

طريقة بسترة اللبن بواسطة تمرير تيار كهربائى متناوب .

biscuit:

bakery product high in energy value; made

biscuit *n.m.* **:**

produit de patisserie de haute valeur én-

بسكويت :

نوع من الخبز المصنوع من الدقيق الناعم ،

from soft flour and is rich in fat and sugar.

ergétique fabriqué à partir de farine fleur et riche en sucre et en matière grasse.

وغنى بالدهن والسكر وذو طاقة حرارية عالية .

grate:

reducing foods to small particles by rubbing them against surfaces with sharp edged openings.

râpage *n.m.*:

réduction des produits alimentaires en petites particules par frottement contre une surface rugueuse percée de trous.

بَشْر :

إنتاج أجزاء صغيرة من الأغذية عن طريق حكها على سطوح فيها ثقوب ذات نهايات حادة .

caviar (fish):

salt pickled sturgeon's roe with characteristic flavour.

caviar *n.m.*:

oeufs d'esturgeon conservés dans la saumure et possédant un arôme caractéristique.

بطريخ ـ كافيار ـ بطارخ :

سرء أنواع معينة من السمك ، يملح ويخلل وله نكهة مميزة .

rope-forming bacteria:

bacteria causing ropiness in foods.

bactéries filantes *l.f.p.*:

bactéries provoquant un état visqueux dans les produits laitiers et améliorant leur texture.

بَكتريا التَحَيُّط :

بكتريا تسبب الحالة الخيطية بالأغذية .

chemosynthetic bacteria:

organisms obtaining energy by oxidation of chemical compounds.

bactéries chimiosynthétisantes *l.f.p.*:

organismes permettant d'obtenir de l'énergie par oxydation de composés chimiques.

بَكتريا التركيب الكيميائى :

بكتريا تحصل على الطاقة اللازمة من أكسدة المواد الكيمياوية .

acid proteolytic bacteria:

bacteria that carry on acid fermentation and proteolysis simultaneously.

bactérie protéolytique *l.f.*:

bactérie provoquant simultanément une fermentation acide et une protéolyse.

بَكتريا حالَّة للبروتين :

بكتريا تقوم بتخمر حمضى وتحلل بروتينى فى آن واحد .

iron bacteria:

a group of bacteria capable of depositing ferric hydroxide.

bactéries ferriques *l.f.p.*:

groupe de bactéries capables de déposer des hydroxydes ferriques.

بَكتريا الحديد :

زمرة من البكتريا لها القدرة على ترسيب هدروكسيد الحديديك .

propionics, propionic acid bacteria:

a group of bacteria producing propionic acid.

bactéries propioniques *l.f.p.*:

groupes de bactéries produisant de l'acide propionique.

بَكتريا حمض البروبيونيك :

بكتريا منتجة لحمض البروبيونيك .

peritrichous bacteria:

bacteria having flagella around the whole cell surface.

bactérie péritriche *l.f.* :

bactérie possédant un flagelle et des cils tout autour de la cellule.

كتريا حَوْلية الأسواط :

كتريا ذات سياط عديدة حول سطح
لخلية بكامله .

acetobacter:

bacteria forming acetic acid as a main product, usually by the oxidation of ethanol.

acetobacter *n.m.* :

bactérie produisant de l'acide acétique comme produit principal, généralement par oxydation d'éthanol.

كتريا الخل :

بكتريا المسئولة عن التخمر الخلى .

alkaliphilic bacteria:

bacteria that like to grow in alkaline media.

bactérie basophile *l.f.* :

bactérie se développant de préférence sur des milieux alcalins.

كتريا قَعِدة :

بكتريا المحبة للنمو فى الأوساط القلوية .

microaerophilic bacteria:

bacteria requiring little oxygen.

bactérie microaérophile *l.f.* :

bactérie ne nécessitant pas beaucoup d'oxygène pour son développement.

كتريا قليلة الأُلفة للهواء :

كتريا تحتاج فى نموها إلى كمية قليلة من
كسجين الهواء الحر .

sporeformers, spore - forming bacteria:

bacteria forming endospores.

bactérie sporulante *l.f.* :

bactérie formant des endospores.

كتريا مُتبوِّغَة :

كتريا تكون أبواغا داخلية .

homofermentative bacteria:

a group of lactic acid bacteria which convert carbohydrate materials to lactic acid as the principal end product.

bactéries homofermentatives *l.f.p.* :

groupe de bactéries de l'acide lactique transformant les hydrates de carbone en acide lactique comme principal produit.

كتريا مُتجانسة التَّخمر :

موعة من بكتريا حمض اللاكتيك تنتج
مض اللاكتيك ناتجا أساسيا نهائيا من
ل المواد الكربوهدراتية .

thermoduric bacteria:

a group of bacteria tolerating high temperatures.

bactéries thermorésistantes *l.f.p.* :

groupe de bactéries supportant les hautes températures.

كتريا مُتحملة للحرارة :

كتريا تقاوم الحرارة العالية .

haloduric bacteria:

bacteria tolerating salt media.

bactérie halophile *l.f.* :

bactérie se développant sur des médias salés.

كتريا مُتحملة للمُلوحة :

كتريا تتحمل النمو فى الوسط الملحى .

aerotolerant bacteria:

an anaerobe, not inhibited by free oxygen.

bactérie aérotolérante *l.f.*:

bactérie anaérobie dont le développement n'est as inhibé par l'oxygène libre.

بَكتريا مُتحملة الهواء :

بكتريا لا هوائية ، لا تثبط فى أكسجين الهواء الحر .

heterofermentative bacteria:

a group of lactic acid bacteria, which produces in addition to lactic acid, volatile acids and CO_2 in appreciable amounts.

bactéries hétérofermentatives *l.f.p.*:

groupe de bactéries de l'acide lactique qui produisent en plus de l'acide lactique des quantités appréciables d'acide volatile et de CO_2.

بَكتريا مُتغايرة التَّخمر :

مجموعة من بكتريا حمض اللاكتيك تنتج بالإضافة إلى حمض اللاكتيك حموضا « أحماضا » طيارة وغاز ثانى أكسيد الكربون بكميات كبيرة .

amphitrichous bacteria:

bacteria with at least one flagellum at each end of the cell.

bactérie amphitriche *l.f.*:

bactérie possédant un cil vibratile ou un flagelle à chaque extrémité de la cellule.

بَكتريا مُتقابلة السِّياط :

بكتريا لها سوط واحد على الأقل على كل طرف من أطراف الخلية .

sulfate-reducing bacteria:

bacteria capable of reducing sulfates.

bactérie réductrice des sulfates *l.f.*:

bactérie capable de réduire les sulfates.

بَكتريا مُختزلة للكبريتات :

بكتريا ذات قدرة على اختزال الكبريتات .

phosphorescent bacteria:

phosphoric luminescent bacteria.

bactérie phosphorescente *l.f.*:

bactérie produisant une émission de lumière phosphorescente.

بَكتريا مُضيئة ـ بَكتريا بَصيصية :

بكتريا تلمع لمعان الفسفور .

alkali-forming bacteria:

bacteria causing an alkaline reaction in foods.

bactérie de l'alcali *l.f.*:

bactérie provoquant une réaction alcaline dans les aliments.

بَكتريا مُقَلْوِنَة :

جراثيم « بكتريا » تسبب قلوية الأغذية .

halophilic bacteria:

bacteria whose growth is dependent on high salt concentration.

bactérie halophile *l.f.*:

bactérie dont la croissance dépend d'une haute concentration en sel.

بَكتريا مَلِحَة ، بكتريا أَلِيفة المِلْح :

بكتريا يتوقف نموها على تركيزات عالية من الملوحة .

butyric acid-forming bacteria:

bacteria that form butyric acid as main product during the fermentation of sugars.

bactérie de l'acide butyrique *l.f.*:

bactérie qui forme de l'acide butyrique comme produit principal durant la fermentation des sucres.

بَكتريا مُولدة لحَمْض البوتيريك :

بكتريا تنتج حمض البوتيريك ناتجا أساسيا فى أثناء تخميرها للسكر .

monotrichous bacteria:

bacteria having one flagellum at one pole.

bactérie monotriche *l.f.*:

bactérie possédant un seul cil vibratile à l'un de ses pôles.

بكتريا وَحيدة السَّوْط :

بكتريا لها سوط واحد فى أحد أطرافها .

rubble reel (wheat):

inclined perforated reel used for separating sand and dust from wheat.

crible fixe *l.m.*:

tamis incliné et perforé, utilisé pour séparer le sable et la poussière du blé.

بَكَرة التنقية ـ بَكَرة التحصية :

ملفاف مثقب يستخدم فى فصل الحصى والشوائب عن القمح .

balsam:

a resinous or oleoresinous aromatic exudate of plants.

baume *n.m.*:

exsudat aromatique résineux ou oléorésineux des plantes.

بَلْسَم :

مادة زيتية راتينجية عطرة تنضج من بعض النباتات .

frumenty:

froment *n.m.*:

بَليلَة :

انظر : قمح محلب .

borax:

sodium salt of boric acid.

borax *n.m.*

sel de sodium de l'acide borique.

بَوْرَق :

ملح الصوديوم لحامض البوريك .

ascospores:

sexual fungal spores produced in specialized sacs.

ascospores *n.f.p.*:

cellules sexuelles des champignons produites dans des enveloppes de fructifications appelées asques.

بَوْغ زِقِّيّ :

أبواغ فطرية جنسية تتكون داخل أكياس خاصة .

chlamydospore, (resting cell):

asexual spore formed by many species of fungi.

chlamydospores *n.f.p.*:

spores non sexuées produites par un certain nombre de champignons.

بَوْغ مُتدَثِّر ، بَوْغ كلاميدى :

وغ لاجنسى تكونه أنواع عديدة من لفطريات .

baumé:

an apparatus used to measure degree of concentration of salt solutions, its abbreviation is (Be).

baumé *n.m.*:

appareil utilisé pour mesurer le degré de concentration de solutions salées.
Abréviation : Be.

وميه :

جهاز يستخدم لقياس درجة تركيز المحاليل لملحية ومختصره « بو» .

abnormal egg:

a marketing term used in official grading to denote a misshapen egg.

oeuf anormal *l.m.* :

expression commerciale pour désigner dans la classification officielle un oeuf raté.

بَيْض شاذ :

تعبير تسويقي يستعمل فى التدريج الرسمى للتعبير عن البيض المشوه .

concentrated egg:

a food product prepared by vacuum-concentrating whole eggs.

oeufs concentrés *n.m.p.* :

produit alimentaire préparé par concentration sous vide d'oeufs entiers.

بَيْض مُركز :

المنتوج الغذائى المحضر بتركيز البيض الكامل تحت التفريغ .

biffins:

apples that have been peeled, partly baked then pressed and dried.

biffins *n.m.p.* :

pommes épluchées, partiellement cuites puis pressées et séchées.

بِيفنس :

تفاح مقشور مطبوخ جزئيا ومضغوط ومجفف .

pimaricin:

a fungal antibiotic.

pimaricine *n.f.* :

antibiotique extrait de *Streptomyces natalensis*, utilisé en fromagerie et en charcuterie.

بيماريسين :

إحدى صادات « مضادات » الفطريات .

penicidin:

carcinogenic toxin produced by several molds.

pénicidine *n.f.* :

toxine cancérigène produite par plusieurs moisissures.

بينيسيدين :

ذيفان مسرطِن تنتجه أنواع عديدة من العفنيات .

ت

corrosion :

the reaction of iron with acids leading to perforation of tin plate.

corrosion *n.f.* :

réaction des acides sur le fer, entraînant la dégradation et la perforation du fer blanc utilisé en conserverie.

تآكُل :

تفاعل الحديد مع الأحماض المؤدى إلى إحداث ثقوب فى معدن العلب .

condiment :

substances used to give flavour to foods.

condiment *n.m.* :

substance utilisée pour donner un arôme aux aliments.

تابِل :

مواد تستعمل لتحسين نكهة الأغذية .

fluorescence :

the ability to absorb light to one wave-length and radiate part of it at another wave-length.

fluorescence *n.f.* :

capacité d'un corps à absorber un rayonnement d'une certaine longueur d'onde et d'en réémettre une partie à une autre longueur d'onde.

تألّق ، استِشْعاع ، فُلُورِيَّة :

المقدرة على امتصاص الضوء على طول موجى معين وإشعاع جزء منه على طول موجى آخر .

heat exchange :

heat exchange between two fluids which flow in opposite directions.

échange de chaleur *l.m.* :

échange de chaleur entre deux fluides qui se dirigent dans des directions opposées.

تَبادل حَرارىّ :

التبادل الحرارى بين سائلين يسيران فى اتجاهين متعاكسين .

evaporation :

the removing or diminishing of water.

évaporation *n.f.* :

élimination ou réduction de la quantité d'eau transformée en vapeur.

تَبْخير :

إزالة أو تقليل الماء .

artificial refrigeration :

consistent maintenance of low temperature in food stores.

réfrigération artificielle *l.f.* :

maintien durable d'une température basse dans les stocks alimentaires.

تَبريد صُنعىّ :

المحافظة على درجة حرارة منخفضة ثابتة فى مخازن الأطعمة .

tainting (meat):

occurrence of undesirable colours in meat due to improper curing.

viande tachée *l.f.* *:*

apparition sur la viande de couleurs indésirables provoquées par un traitement inadéquat.

تَبَقُّع (اللحم) :

ظهور بقع لونية غير مرغوبة فى اللحم نتيجة المعالجة الخاطئة .

crystallization:

a form in which the molecules of many simple elements and their natural compounds regularly aggregate.

cristallisation *n.f.* *:*

forme sous laquelle les molécules d'un certain nombre de corps simples ou de leurs composés naturels se groupent pour constituer des ensembles géométriques réguliers.

تَبَلْوُر :

انتظام جزيئات المادة من عناصرها البسيطة ومركباتها الطبيعية فى تجمع منتظم .

sporulation, sporogenesis, spore formation:

production of spores.

sporulation *n.f.* *:*

production de spores (par un champignon).

تَبَوُّغ :

تكوين الأبواغ .

tapioca:

starch prepared from the roots of Cassava plant.

tapioca *n.m.* *:*

fécule préparée à partir des racines du manioc.

تبيوكة :

نشا محضر من جذور نبات المينهوت (كسافا) .

bleaching:

discolouration of coloured materials.

blanchissement *n.m.* *:*

phénomène de décoloration d'une matière colorée.

تَبْييض ، قَصْر :

إزاله لون المواد الملونة .

solvent extractive rice milling:

removing the germs and the outer layers of paddy rice by using organic solvents.

traitement du riz par solvant *l.m.* *:*

élimination des germes et des enveloppes du riz paddy à l'aide de solvants organiques.

تَبْيِيض الأرز بالمذيبات :

استخدام المذيبات العضوية فى إزالة الجنين وأغلفة رجيع الكون .

marinate:

soaking meat, fish or salad ingredients in a seasoned mixture.

mariner *v.* *:*

faire tremper de la viande, du poisson ou les ingrédients d'une salade dans un liquide approprié pour les attendrir et leur conférer un arôme.

تَتْبِيل :

نقع اللحم أو السمك أو السلاطة الخضراء فى المواد المتبلة .

freeze drying:

the subjection of frozen food to a pressure

lyophilisation *n.f.* *:*

soumission des aliments congelés à une

تَجْفيد ، تجفيف بالتجميد :

تعريض الغذاء المجمد إلى ضغط منخفض

below 4,7 mm. as ice is converted to vapour without passing through the liquid phase.

pression inférieure à 4,7 mm de sorte que la glace est convertie en vapeur et éliminée sans passer par la phase liquide.

أقل من ٤,٧ مم . حيث يتحول الثلج بالمادة الغذائية إلى بخار دون المرور بمرحلة السيولة .

dehydration:

reducing or removing free water from food stuff under controlled conditions of temperature and air.

déshydratation *n.f.* :

réduction ou élimination de l'eau libre d'un aliment haché à des conditions de température et d'atmosphère dirigées.

تجْفيف ، نَزْع الماء :

تقليل أو إزالة الماء الحر من الأغذية باستخدام الحرارة والهواء .

dehydrofreezing:

a process of food preservation, where vegetables and fruits are dried to about half of their original weight before freezing.

congélation déshydratée *l.f.* :

procédé de conservation des aliments par lequel les légumes et les fruits sont séchés jusqu' à perdre environ la moitié de leur poids avant d'être congelés.

تجْفيف وتجْميد :

طريقة من طرق حفظ الغذاء . حيث تجفف الخضر أو الفواكه إلى نصف وزنها الأصلى تقريبا قبل حفظها بالتجميد .

osmotic drying:

dehydration of foods by immersion in liquids with lower activity.

séchage osmotique *l.m.* :

déshydratation des aliments par immersion dans des liquides de plus faible activité que l'eau.

تجْفيف تناضحىّ :

إزالة الماء من الأغذية بتغطيسها فى سوائل ذات فاعلية مائية أقل .

foam-mat drying:

a process that enables drying of liquids and high sugar foods including fruit juices by a foaming agent.

séchage par moussage *l.m.* :

processus qui permet la concentration et la dessiccation de liquides et de produits alimentaires riches en sucre, comme les jus de fruits, par un agent moussant.

تجْفيف رَغْوى :

تجفيف المحاليل والأغذية الغنية بالسكر والعصائر ، باستخدام مادة منتجة للرغوة .

sun- drying:

drying by using sunlight.

séchage au soleil *l.m.* :

séchage par utilisation du rayonnement solaire.

تجْفيف شَمسىّ :

تجفيف باستعمال أشعة الشمس .

stage drying:

drying of food material in stages at different temperatures and humidities.

séchage par étapes *l.m.* :

séchage de denrées alimentaires en passant par plusieurs stades de températures et taux d'humidité différents.

تجْفيف مَرْحَلىّ :

تجفيف المواد الغذائية على مراحل باستعمال درجات رطوبة وحرارة مختلفة .

continuous drying:

the continuous subjection of food material to drying.

séchage continu *l.m.* :

soumission continue des denrées alimen-

تجْفيف مُستمر :

طريقة لتجفيف الغذاء خلال فترة متصلة .

taires à un procédé de séchage.

freezing:

storing of foods under freezing conditions.

congélation *n.f.*:

stockage de denrées alimentaires à la température de congélation.

تَجْمِيد :

حفظ بعض الأغذية بتخزينها تحت ظروف التجميد .

slow freezing:

slow heat removal from a system to prevent ice crystal growth.

congélation lente *l.f.*:

élimination lente des calories par un procédé permettant d'éviter le développement de cristaux de glace.

تَجْمِيد بطئ :

إنقاص الحرارة ببطء من الأغذية ، لمنع نمو البلورات الجليدية .

proteolysis:

the disintegration of protein into smaller units.

protéolyse *n.f.*:

désintégration des protéines en molécules de plus petites tailles.

تَحَلُّل البروتين :

تجزئة البروتين إلى وحدات أصغر .

bacteriolysis:

the disintegration and dissolution of bacteria.

bactériolyse *n.f.*:

désintégration et dissolution des bactéries.

تَحَلُّل بَكتيرىّ :

تفتت البكتريا وانحلالها .

autolysis:

the break down of a plant or animal tissue by the action of enzymes contained in the tissues (self- digestion.).

autolyse *n.f.*:

destruction des tissus d'une plante ou d'un animal par les enzymes contenus dans les tissus (autodigestion).

تَحَلُّل ذاتىّ :

تفكك أنسجة النبات أو الحيوان بفعل « الإنزيمات » الإنظيمات التى توجد فى الأنسجة (هضم ذاتى) .

lipolysis:

the splitting of fats to glycerol and fatty acids.

lipolyse *n.f.*:

séparation des matières grasses en glycérol et en acides gras.

تَحَلُّل الشحم :

تحلل الدهون إلى غليسرول « جليسرول » وحموض « أحماض » دهنية .

frying:

a method of cooking which involves rapid evaporation of water from food material.

poêlage *n.m.*:

méthode de cuisson à l'air libre sans graisse qui provoque une évaporation rapide de l'eau des denrées alimentaires.

تَحْمِير :

إحدى طرق الطهى التى يفقد أثناءها الطعام الماء بسرعة .

phase inversion:

the change of cream to butter.

inversion de phase *l.f.* :

changement de la crème en beurre c'est à dire passage d'une émulsion d'eau dans la graisse à une émulsion de graisse dans l'eau.

تَحول الطَّوْر :

تحويل القشدة إلى زبدة .

bioconversions:

conversion of compound to a product by a living organism.

bioconversion *n.f.* :

transformation d'un composé en un produit sous l'action d'organismes vivants.

تَحولات حَيَوِيّة :

تحويل مركب مّا إلى ناتج بواسطة كائن حى .

coagulation:

a process whereby proteins become insoluble due to the action of heat, strong acids and alkalies or metals.

coagulation *n.f.* :

processus par lequel des protéines se transforment pour devenir insolubles sous l'action de la chaleur, d'acides ou de bases fortes ou en présence d'un métal.

تَخَثُّر (تجلط) :

طريقة تجعل البروتينات غير ذائبة ، وتتم بواسطة الحرارة أو الحموض « الأحماض » أو القلويات أو المعادن .

sweet curdling:

a milk spoilage, caused by rennin-like enzymes of the proteolytic bacteria without fermenting lactose.

caillage doux *l.m.* :

altération du lait sous forme de prise en masse, provoquée par des enzymes telles que la présure provenant de bactéries protéolytiques sans fermentation de lactose.

تَخَثُّر حُلو :

فساد يحدث باللبن تسببه بكتريا مفرزة لإنظيمات « لإنزيمات » تشبه المنفحين . دون أن تخمر سكر اللاكتوز .

gas storage:

storage under controlled atmosphere of inactive gas.

stockage en atmosphère contrôlée *l.m.* :

stockage de denrées alimentaires fait sous atmosphère contrôlée de gaz inactif.

تَخزين غازِىّ :

التخزين فى مخازن تحتوى على غازات غير فعالة .

pickling:

the process of pickle preparation.

saumurage *n.m.* :

processus de préparation des aliments à la saumure.

التَّخْليل :

عملية تحضير المخلل .

bottom fermentation:

the most common fermentation in beer making where the yeast responsible sediments to the bottom.

fermentation basse *l.f.* :

étape de la fermentation de la bière sous l'influence de la levure *Saccharomyces carlsbergensis* à une température comprise entre 0 et 10° c et où les levures se déposent au fond de la cuve.

تَخَمُّر قاعِىّ :

التخمر الشائع فى صناعة الجعة الذى تترسب فيه الخميرة المسئولة فى القاع .

industrial fermentations:

biological fermentations to produce chemical products of economic value.

fermentations industrielles *l.f.* :

fermentations biologiques appliquées à la fabrication en quantités importantes de produits chimiques de valeur économique.

تَخَمُّرات صُنْعية :

تخمرات بيولوجية تستخدم لتصنيع نواتج كيميائية ذات أهمية اقتصادية .

intermediate proofing:

a stage of fermentation through which a rest period of 8-12 minutes is given to restore the escaped gas during dividing and rounding of the dough.

levée intermédiaire *l.f.* :

stade de a fermentation qui dure de 8 à 12minutes en vue de restaurer à la pâte le gonflement qu'elle a perdu du fait des fuites de gaz dues à la division et à la formation du pain.

التَّخْمِير الثانوىّ :

مرحلة من مراحل التخمير فيها يعطى العجين فترة راحة لمدة ٨ ـ ١٢ دقيقة ، لتعويض الغازات التى هربت أثناء تقسيم وتكوير العجين .

final proofing:

the last fermentation period where the dough rises to the desired volume during about 60 minutes.

levée finale *l.f.* :

dernier stade de la fermentation qui dure environ une heure et pendant lequel la pâte gonfle pour atteindre le volume souhaité.

التَّخْمِير النهائىّ :

آخر مراحل تخمير العجين ، وفيها تكتمل عملية التخمر ويرتفع حجم العجينة إلى الحجم المطلوب خلال ٦٠ دقيقة تقريبا .

stickiness:

viscosité *n.f.*, **caractère collant** *l.m.* :

تَدَبُّق :

انظر : دباقة .

smoking of foods:

use of wood or coal smoke in foods to add desired flavour and aid in preservation.

fumage des aliments *l.m.* :

utilisation de la fumée de bois ou de charbon pour conférer un arôme aux aliments et aider à leur conservation.

تَدْخين الأغذية :

استعمال دخان الخشب أو الفحم فى معاملات الأغذية بغرض المساعدة فى حفظها وتزويدها بالطعم والنكهة المرغوبة .

degradation:

decomposition of a complex substrate into simple products.

dégradation *n.f.* :

décomposition d'une matière complexe en produits de composition chimique plus simple.

التَّدَرُّك :

تحلل المواد المعقدة إلى مواد بسيطة .

biodegradation:

the decomposition of a complex substrate into simple products, by the activity of living organisms.

biodégradation *n.f.* :

décomposition d'une matiere complexe en produits de composition chimique plus simple sous l'action d'organismes vivants.

تَدَرُّك حَيَوىّ :

تفكك المواد المعقدة إلى مواد بسيطة بنشاط الكائنات الحية .

grading:

separation of the raw material into categories of different quality.

triage *n.m.:*

action de séparer des matières brutes en catégories de différentes qualités.

تدريج :

فصل المادة الخام إلى زمر نوعية مختلفة .

aspiration:

sifting food material (grains) by stream of air to remove debris from desired stuff.

aspiration *n.f.*, **sassage** *n.m.:*

agitation et tamisage de denrées alimentaires en présence d'un courant d'air de manière à séparer les débris du produit souhaité.

تَذْرِية ـ فَصْل بالهواء :

فصل الشوائب التى تقل كثافتها النوعية عن كثافة الحبوب ، باستخدام تيار الهواء .

wheat tempering,
wheat conditioning:

conditionnement du blé *l.m.:*

تَرْطيب القمح :

انظر : تنميش القمح .

freeze concentration:

concentration by centrifugation of frozen juice after ice crushing, leaving a more concentrated syrup.

concentration-congélation *n.f.:*

concentration par centrifugation du jus congelé après broyage de la glace pour obtenir un sirop plus concentré.

تَركيز بالتجميد :

تركيز العصائر بتجميد الماء على هيئة جليد نقى يفصل بعد تهشيمه بالتنبيذ ، فيبقى العصير أكثر تركيزا .

clarification:

the removal of colloidal and suspended matters.

clarification *n.f.:*

élimination des colloïdes et des matieres en suspension.

التَّرْوِيق :

إزالة المواد الغروية والمواد العالقة .

freeze clarification:

clearing cloudy juices by precipitation after freezing.

clarification-congélation *n.f.:*

clarification des jus de fruits troubles par précipitation provoquée à la suite d'une congélation.

التَّرْوِيق بالتجميد :

تنقية العصائر العكرة بالترسيب بعد التجميد .

hydrolytic rancidity:

enzymatic hydrolysis of fat and oil characterized by the production of free fatty acids.

rancissement par hydrolyse *l.m.:*

hydrolyse enzymatique des matières grasses de l'huile caractérisée par la production d'acides gras libres.

تَزَنُّخ إنظيمى « إنزيمى » :

تحليل إنظيمى للدهون أو الزيوت يتميز بإنتاج الأحماض الدهنية الحرة .

feeding (process):

supply of food material into the processing machine.

processus d'alimentation *l.m.:*

introduction de denrées alimentaires dans une machine de traitement.

تَزْويد (أجهزة التصنيع) :

عملية إمداد جهاز التصنيع بالمادة الغذائية .

sublimation:

the change of state of a solid phase to a vapour without passing through the liquid state.

sublimation *n.f.:*

passage de l'état solide à l'état de vapeur sans transition par l'état liquide.

تَسامى ـ تَصْعيد :

التغير من الحالة الصلبة إلى الحالة الغازية دون المرور على الحالة السائلة .

chemical score:

a chemical method of defining the nutritional value of proteins.

enregistrement chimique, comptage chimique *l.m.:*

méthode chimique d'évaluation de la qualité nutritive des protéines.

التَّسجيل الكيميائى :

طريقة كيميائية لمعرفة القيمة الغذائية للبروتين .

flash heat:

heating at a high temperature for a short time.

pasteurisation flash *l.f.:*

chauffage à haute température pendant un temps court.

التَّسخين الصاعِق :

التسخين على درجة حرارة عالية لفترة قصيرة .

leakage (canned foods):

leakage of the container after the heat process, permitting the entrance of microorganisms.

fuite *n.f.:*

fuite dans un récipient après le processus de chauffage ou de stérilisation permettant la contamination par des microorganismes.

تَسرُّب (الأغذية المعلبة) :

تسرب فى الحاوية بعد معاملتها بالحرارة فيما يسمح بدخول الجراثيم .

saccharification:

the process of changing starch to sugar by enzymes.

saccharification *n.f.:*

transformation de la fécule en sucre par l'action des enzymes.

تَسْكِير :

تحويل النشا إلى سكروز بواسطة الإنزيمات « الإنظيات » .

Streptococcus food-poisoning:

a food poisoning caused by species of the genus **Streptococcus.**

empoisonnement des aliments par les streptocoques *l.m.:*

empoisonnement des denrées alimentaires dú á une espèce de microorganismes appartenant au genre *Streptococcus.*

تَسمم غِذائىّ بالبكتريا العِقْدِيَّة :

تسمم غذائى تسببه ميكروبات تابعة لجنس العقدية « المُكوَّر السبحى » .

Staphylococcus food-poisoning:

a food poisoning caused by the injection of food containing the enterotoxin, produced by certain strains of staphylococcus, during their growth in the food.

empoisonnement des aliments par les staphylocoques *l.m.:*

empoisonnement des aliments provoqué par un apport de nourriture contenant des entérotoxines produites par des souches de staphylocoques pendant leur développement á l'intérieur des aliments.

تَسمم غِذائى بالبكتريا العُنْقُودية :

تسمم غذائى ينتج من تناول غذاء يحتوى على الذيفان المعوى الذى تفرزه بعض سلالات من البكتريا العنقودية أثناء نموها بالغذاء .

salmonella food poisoning:

a food-poisoning infection, caused by species of the genus Salmonella.

empoisonnement des aliments par les salmonelles *l.m.* **:**

empoisonnement des aliments provoqué par des espèces de microorganismes appartenant au genre *Salmonella*.

تسمم غذائيّ بالسلمونيلة :

تسمم غذائى تسببه أنواع جرثومية تابعة لجنس السلمونيلة .

coddle:

cooking slowly in hot water just below the boiling point.

cuisson à feu doux *l.f.* **:**

mode de cuisson lente dans l'eau chaude portée à une température juste inférieure à celle d'ébullition.

تسوية هادِئة :

لطبخ ببطء فى الماء الساخن دون درجة لغليان .

thawing:

melting of ice of frozen foods.

décongélation *n.f.* **:**

fonte de la glace des aliments congelés.

تسييح الغذاء المجمد :

ذابة ثلج الغذاء المجمد .

winterizing (oils):

cooling the oil to crystallize and remove saturated glycerides.

wintérisation *n.f.* **:**

refroidissement de l'huile jusqu'au point de cristallisation en vue d'éliminer les glycérides saturés.

شتية (الزيت) :

بريد الزيت لبلورة الغلسريدات الجلسريدات » المشبعة وفصلها .

trimming:

removal of inedible and undesirable parts of food material.

parage *n.m.* **:**

enlèvement des denrées alimentaires(viande) des parties non comestibles ou indésirables.

شذيب :

بعاد الأجزاء التالفة وغير المرغوبة من المادة لغذائية .

flaking:

to break down into small flat and thin pieces.

floconnisation *n.f.* **:**

division d'une denrée en particules de petite taille, du type flocons.

شطير :

لتكسير إلى أجزاء صغيرة مسطحة رقيقة .

irradiation, radiation:

a method of food preservation by radiation.

irradiation *n.f.* **:**

procédé de conservation des denrées alimentaires par soumission à des rayonnements ionisants.

شعيع :

عاملة الأغذية بالإشعاع لغرض حفظها .

cheilosis:

a disease caused by riboflavin deficiency resulting in cracking around the mouth.

chélose *n.f.* **:**

maladie provoquée par une déficience en riboflavine et se traduisant par des craquelures autour de la bouche.

شقق الصِّوار :

رض ينجم عن نقص الريبوفلافين يسبب شقق الفم .

dough moulding:

the last dough manipulating stage for distributing yeast within the dough.

moulage de la pâte *l.m.* **:**

dernier stade de manipulation de la pâte destiné à parachever la répartition de la levure dans la pâte.

تَشْكِيل العجين :

عملية فرد العجين حتى يصبح فى حجم وسمك « ثخانة » مناسبين لتوزيع خلايا الخميرة بانتظام .

flour extraction rate:

the proportion of flour by weight produced from a known weight of wheat. It is used to define the type of flour.

taux de rendement en farine *l.m.* **:**

proportion de poids de farine extraite d'un poids donné de blé, utilisée pour définir le type de farine produit.

تَصافى الدَّقيق :

نسبة الدقيق بالوزن الناتجة من طحن وزن معلوم من القمح ، وتستخدم للدلالة على نوعية الدقيق .

sublimation:

sublimation *n.f.* **:**

تَصْعِيد :

انظر : تسامى .

refining:

raffinage *n.m.* **:**

تَصْفِيَة :

انظر : تكرير .

fine screening:

additional finer screening applied to raw juices that have been coarsely screened.

filtrage fin *l.m.* **:**

opération de filtrage fin additionnel appliqué à des jus de fruits qui ont déjà fait l'objet d'un premier filtrage grossier.

تَصفية دَقيقة :

تصفية إضافية تجرى للعصائر الخام التى سبق تصفيتها تصفية عادية .

size classification:

separation of fruits and vegetables into several sizes.

calibrage *n.m.* **:**

classement des fruits et des légumes par tailles.

تَصنيف حَجمىّ :

فصل الفواكة والخضروات إلى عدة أحجام .

clouding (vinegar):

the formation of a metal haze in vinegar during its manufacture.

formation de nuage *l.f.*, **brumage** *n.m.* **:**

formation d'un brouillard métallique dans le vinaigre pendant sa fabrication.

تَضْبِيب الخل ، « إضْباب الخل » :

تكون ضباب فلزى فى الخل أثناء تصنيعه .

packing:

putting food products in covered containers.

empaquetage *n.m.* **:**

rangement et emballage des produits alimentaires dans des enveloppes de protection de formes diverses.

تَعبئة :

وضع المنتجات الغذائية فى حاويات مغطاة .

bottling:

filling bottles with special dose of liquid food.

embouteillage *n.m.* :

emplissage de bouteilles d'une certaine quantité d'aliment liquide.

تَعبئة الزُّجاجات :

تعبئة السوائل فى زجاجات بعيارات خاصة .

aseptic filling:

filling or packing of food materials in sterile atmosphere and containers.

emplissage aseptique *l.m.* :

emplissage ou empaquetage de denrées alimentaires dans des boîtes ou bouteilles sous atmosphère stérile.

تعبئة مُعقَّمة :

تعبئة المواد الغذائية فى أوعية وأجواء معقمة .

aging (wine):

storage of wine at low temperatures to develop special flavour and precipitation of undesirable substances.

vieillissement *n.m.* :

stockage du vin dans des fûts à basse température pour développer ses qualités gustatives et olfactives et faire précipiter les substances indésirables.

تَعْتِيق (الخمور) :

تخزين الخمور على درجات منخفضة ، لاكتساب نكهة خاصة وترسيب المواد غير المرغوبة .

aging (meat):

holding the carcase for a certain period at certain temperature to allow for the tenderisation process.

maturation de la viande *l.f.* :

maintien des carcasses à une certaine température pendant un certain temps pour permettre au processus d'attendrissage de la viande de se faire.

تَعْتِيق (اللحوم) :

ترك الذبيحة لفترة معينة فى درجة حرارة معينة لتطريتها .

tempering:

adjustment of temperature of ingredients to a certain degree.

tempérage *n.m.* :

réglage et commande de la température des denrées alimentaires à un certain niveau en fonction e l'objectif poursuivi.

تعديل حَرارىّ :

ضبط درجة حرارة للمكونات إلى درجة حرارية معينة .

marbling (meat):

persillé *(adj.)* :

تعريق (اللحم) :

انظر : مرمرة .

aromatization:

improvement of flavour and aroma of a food product.

aromatisation *n.f.* :

processus d'ajout ou de développement de qualités de flaveur et d'arômes dans un produit alimentaire.

تَعْطِير :

تحسين نكهة ورائحة المنتج الغذائى .

sterilization:

the killing of all forms of microbial living organisms.

stérilisation *n.f.* :

processus de destruction de toutes formes

تعْقِيم :

قتل جميع أشكال الكائنات الحية الدقيقة

d'organismes vivants.

وبخاصة الممرضة .

radappertization:

the treatment of food with radiation doses sufficient for sterilization.

radappertisation *n.f.*:

traitement de la nourriture à l'aide de doses suffisantes de rayonnements ionisants en vue de la stériliser.

تَعْقِيم إشعاعىّ :

معاملة الغذاء بجرعات إشعاع كافية للتعقيم .

cold sterilization:

destroying micro-organisms in foods by radiation.

stérilisation à froid *l.f.*:

destruction des microorganismes dans les aliments par utilisation de rayonnements ionisants.

التَّعْقِيم البارد :

قتل ميكروبات الأغذية بالإشعاع .

commercial sterilization:

a heat process for canned foods, where only harmful and spoiling microbes are killed.

stérilisation commerciale *l.f.*:

procédé de stérilisation à chaud des aliments dans lequel seuls les microbes nuisibles et dommageables sont tués.

تَعْقِيم تُجارىّ :

معاملة حرارية للأغذية المعلبة للقضاء على الميكروبات الضارة والمفسدة فقط .

canning:

the art of preserving food in sealed containers by sterilization by heat, to destroy micro-organisms causing spoilage.

stérilisation en milieu clos *l.f.*:

mode de conservation des aliments stérilisés à la chaleur dans des récipients scellés pour détruire les microorganismes susceptibles de provoquer des altérations de ces aliments.

التَّعليب :

حفظ الأغذية فى عبوات محكمة القفل وتعقيمها باستخدام الحرارة لقتل الميكروبات المسببة للفساد .

dehydrocanning:

a process of food preservation, whereby the food is dried to about half of its original weight before canning.

déshydratation-conservation *n.f.*:

processus de conservation des aliments selon lequel la nourriture est séchée jusqu'à perdre environ la moitié de son poids avant la mise en boîte.

تَعْلِيب مع التجفيف :

طريقة لحفظ الغذاء بتجفيفه إلى نصف وزنه الأصلى تقريبا قبل تعليبه .

restoration:

restauration *n.f.*:

تعويض :

انظر : استرداد .

floatation:

separation of materials of different specific gravities, by placing them in a liquid in which one part sinks and the other remains afloat.

flottation *n.f.*:

séparation de matières de différents poids spécifiques par introduction dans un liquide au sein duquel une partie coule tandis que l'autre demeure à la surface.

تَعْوِيم ـ طَفْو :

فصل المواد ذات الكثافة النوعية المختلفة عن بعضها بواسطة وضعها فى سائل يسمح بأن يعلق بعضها ويرسب الآخر .

Maillard reaction:

a reaction between amino acids and reducing sugars developing undesirable taste combined with the appearance of brown colour.

réaction de Maillard *l.f.:*

réaction qui se produit entre les amino-acides et les sucres au cours du chauffage et qui se traduit par le dégagement d'une odeur désagréable et l'apparition d'une couleur brune.

فاعل «ميلارد» :

فاعل الحموض « الأحماض » الأمينية مع لسكريات المختزلة ، ويؤدى إلى ظهور طعم غير مرغوب مصحوب بظهور لون بنى .

comminution:

rupturing the food material cells by mechanical means.

comminution *n.f.:*

rupture des cellules des produits alimentaires par une action mécanique.

فْتيت ، « سَحْن » :

قطيع خلايا المادة الغذائية ومكوناتها الطرق الميكانيكية .

bland:

mild flavour.

douceur *n.f.:*

arôme doux.

يه ـ ماسخ :

ت للطعام الذى تنقصه الرائحة والطعم .

staling (bread):

the change of bread to a harsh and crumbly condition.

rassissement *n.m.:*

transformation du pain en matière à la fois dure et friable.

ادُم (الخبز) :

تغير الذى يصيب الخبز إذا تقادم ، تحول من الحالة الطرية إلى الحالة الخشنة شة ويغدو تفها .

food technology:

the application of science and technology to the production, processing, packaging and distribution of foods.

technologie alimentaire *l.f.:*

application de la science et de la technologie à la production, au traitement, à l'emballage et à la distribution des produits alimentaires.

انة الغذاء :

طبيق العلوم والتقانة لإنتاج وتصنيع تعليب وتوزيع الأغذية .

bleach figure (flour):

numerical value indicating the colour degree of flour extract.

valeur de blanchissement *l.f.:*

valeur numérique indiquant le degré de coloration des extraits de la farine.

دير لون الدقيق :

مة رقمية توضح درجة لون الدقيق .

peeling:

removing the outer skin or peel from the fruit surface.

pelage *n.m.:*

enlèvement de la peau ou de la pellicule extérieure des fruits.

قشير :

الة القشرة الخارجية من سطح الثمار .

thermopeeling:

a method for peeling fruits by thermal

thermopelage *n.m.:*

méthode de pelage des fruits par traitement

قشير بالحرارة :

ريقة لتقشير الفاكهة بالمعاملة الحرارية ثم

treatment, then sprayed with water.

thermique comme l'aspersion par l'eau.

الرش بالماء .

lye-peeling:

using alkali solution to remove skin from fruits or vegetables before canning.

pelage par lessivation "lessivage" *l.m.*:

utilisation d'une solution d'alkali pour enlever la peau des fruits ou des légumes avant mise en boîte.

التَّقشير بالقلوى :

استعمال محلول قلوى لإزالة الغلاف الخارجى للفواكه أو الخضر قبل إجراء عمليات التجفيف أو التعليب .

steam distillation:

the separation of volatile compounds from less volatile ones by steam.

distillation à la vapeur *l.f.*:

séparation des composés volatiles, des composés non volatiles de produits à l'aide de vapeur.

التَّقْطِير البُخارىّ :

عملية فصل المركبات الطيارة عن المركبات الأقل تطايرا باستعمال البخار .

slicing:

the process of cutting the food material into slices.

tranchage *n.m.*:

processus de découpage de produits alimentaires en tranches.

تَقْطِيع شَرائحىّ :

تقطيع المادة الغذائية إلى شرائح .

fortification:

the addition of nutrients to a food which naturally does not contain them.

supplémentation *n.f.*:

ajoût d'éléments nutritifs à des aliments lorsqu'ils ne les contiennent pas naturellement.

تَقْوِيَة :

إضافة عناصر غذائية إلى غذاء لا توجد فيه بصورة طبيعية .

sensory evaluation:

food evaluation using sensory organs.

analyse sensorielle *l.f.*:

évaluation des qualités organoleptiques d'un produit alimentaire par utilisation de moyens sensoriels (dégustation, etc...).

تَقْوِيم حِسِّىّ :

تقويم الغذاء اعتمادا على الحواس .

refining:

the process of removing undesirable odour or colour, by using chemical agent or physical process.

raffinage *n.m.*:

processus d'élimination des couleurs ou odeurs indésirables dans les produits alimentaires par utilisation d'agents chimiques ou de procédés physiques.

تَكْرِير ـ تَصْفِية :

عملية إزالة الروائح والألوان غير المرغوب فيها ، باستخدام بعض المواد الكيمياوية أو الطبيعية .

distillation refining:

a method used for removing free fatty acids

raffinage par distillation *l.m.*:

méthode d'élimination des acides gras li-

التَّكْرِير بالتقطير :

طريقة لإزالة الحموض « الأحماض »

from fats or oils by steam under specific and controlled conditions.

bres des graisses et des huiles à la vapeur dans des conditions spécifiques maîtrisées tout au long du processus.

دهنية الحرة أو الطليقة من الزيت أو
دهن ، باستخدام البخار تحت ظروف
اصة .

alkali refining:

free fatty acids removal from fats and oils by means of alkali under controlled conditions.

raffinage à l'alcali *l.m.* **:**

élimination des acides gras libres des graisses et des huiles au moyen de l'alcali à des conditions de température et de concentration contrôlées.

كرير القلوىّ :

الة الأحماض الدهنية الحرة من الدهون
لزيوت باستخدام القلويات ، تحت
روف متحكم فيها .

dicing:

the cutting of food material into cubes of the desired size.

découpage en dés *l.m.* **:**

découpage des produits alimentaires en cubes de différentes tailles.

كْعيب :

طيع المادة الغذائية لمكعبات بالحجم
رغوب .

dough rounding:

a step of bread processing to form a smooth surface around the dough pieces to minimize gas diffusion.

moulage de la pâte *l.m.* **:**

étape de la fabrication du pain consistant à le modeler en lui conférant une surface lisse pour réduire les pertes en gaz par diffusion.

كوير العَجين :

دى خطوات صناعة الخبز لتكوين سطح
لس حول قطع العجين لتقليل هروب
ازات .

wheat tempering,
wheat conditioning:

traitement du blé *l.m.* **:**

ييف القمح :

لر : تنميش القمح .

dough expansion:

the stage of dough production at which most of the air has been assimilated.

gonflement de la pâte *l.m.* **:**

stade de production de la pâte au cours duquel la plus grande partie du gaz s'est formée.

دد العَجينة :

حلة فى إنتاج العجينة يكون فيها معظم
اء قد تمثل .

shredding:

cutting the food material into small fragments.

dilacération *n.f.* **:**

découpage des produits alimentaires en petits fragments.

زيق :

طيع المادة الغذائية إلى قطع صغيرة .

denaturation:

the change of the physical state of a protein substance.

dénaturation *n.f.* **:**

modification de l'état physique d'une substance protéinique.

سُّخ :

ير فى الحالة الطبيعية للمادة البروتينية .

salting:

to cure, preserve or mix with salt.

salage *n.m.* :

traitement des denrées alimentaires en vue de leur conservation par mélange avec du sel.

تَمْليح :

المعالجة أو الحفظ او الخلط بالملح .

flocculation:

agglomeration of dispersed solids in liquid phase by using chemicals, to facilitate its separation.

floculation *n.f.* :

agglomération de particules solides dispersées dans une phase liquide par utilisation de produits chimiques en vue de faciliter leur séparation.

تَنَدُّف :

تراكم المواد الصلبة المشتتة الموجودة فى طور سائل باستعمال المواد الكيمياوية ، ليسهل فصلها .

carbonation process:

the use of carbon dioxide in purification of raw cane juice.

processus de carbonatation *l.m.* :

utilisation de CO_2 pour la purification du jus de canne brut.

التَنْقِية الكَرْبُونية :

استخدام ثانى أكسيد الكربون فى عملية تنقية عصير القصب .

wheat tempering, wheat conditioning:

the treatment of wheat grains to optimum moisture for facilitating the separation of bran layers during milling.

humidification du blé *l.f.* :

traitement des grains du blé à une humidité optimale en vue de faciliter la séparation du son durant la moûture.

تَنْمِيش القمح ـ تَرْطِيب القمح ـ تَكْيِيف القمح :

معاملة حبوب القمح بالماء أو بالحرارة حتى درجة رطوبة معينة ، لتسهيل فصل الردة أثناء الطحن .

heat conduction:

a method of heat transfer from one molecule to another.

conduction calorifique *l.f.* :

méthode de transfert de la chaleur d'une molécule à une autre.

تَوْصيل حَرارىّ :

طريقة من طرق انتقال الحرارة من جزىء إلى آخر .

pneumatic conveying:

the transfer of material in powder form by means of air currents; applied to flour, sugar, etc.

convoyage pneumatique *l.m.* :

transport de matériel en poudre au moyen d'un courant d'air. Appliqué à la farine, au sucre, etc...

تَوْصيل هوائىّ :

ترحيل المواد الذرورية ، مثل السكر والدقيق بواسطة تيار الهواء .

desiccation:

exhaust removal of moisture.

dessiccation *n.f.* :

élimination de l'humidité d'une denrée.

تَيْبِيس ، « تجفيف » :

التخلص من الرطوبة بقوة .

ث

apple-pomace:	**résidu de pulpe** *l.m.* **:**	**ثَجير التفاح :**
residue of crushed apple pulp after expressing its juice.	résidus de la pulpe de pomme écrasée après extraction du jus.	بقايا مسحوق لب التفاح بعد استخلاص العصير منه .
citrus molasses:	**molasse de citron** *l.f.* **:**	**ثَجير الحمضيات :**
a syrup prepared from the juice, rind, and waste of dehydrated citrus fruits.	sirop préparé à partir de jus de la peau et des déchets de citrons déshydratés.	شراب مركز يحضر من عصير وقشور ومخلفات الحمضيات المجففة .
poonac:	**poonac** *n.m.* **tourteaux de coprah** *l.m.p.* **:**	**ثُفل جَوْز الهند :**
the residue of coconut after the extraction of the oil.	résidus de la noix de coco après extraction de l'huile.	بقايا ثمرة جوزة الهند بعد استخلاص الزيت منها .
carbon dioxide ice:	**neige carbonique** *l.f.* **:**	**ثَلْج كَربونيّ :**
carbon dioxide ice: carbon dioxide solidified under high pressure.	dioxyde de carbone solidifié à haute pression.	تحويل ثانى أكسيد الكربون من الصورة الغازية إلى الحالة الصلبة تحت ضغط مرتفع .
chemical ice:	**glace chimique** *l.f.* **:**	**ثَلْج كيميائيّ :**
ice containing chemicals used as a preservative.	glace contenant des produits chimiques utilisée comme moyen de conservation.	ثلج يحتوى على مواد كيمياوية ، يستعمل مادّة حافظة .
fruit cull:	**résidu de tri de fruit:**	**ثِمار مفروزة :**
fruits which are not marketable in the fresh state.	fruits qui ne peuvent pas être mis sur le marché à l'état frais.	ثمار غير صالحة للتسويق الطازج .

ج

blue - veined cheese:

cheese in which the blue- green mould is used as a ripening agent.

fromage veiné de bleu *l.m.* **bleu** *n.m.:*

fromage dans lequel la moisissure bleu - vert est utilisée comme agent d'affinage.

الجُبن الأزرق :

أنواع من الجبن يستخدم الفطر الأزرق المخضر لإنضاجها .

apple cheese:

the apple pomace or cake-like residue found in a press after making cider.

marc *n.m.:*

résidus en forme de gâteau et constitué par les déchets de pommes et les pépins dans un pressoir après pressage des pommes pour faire le cidre.

جُبن التُّفاح :

ثفل التفاح الذى يتخلف فى المعصرة بعد عمل نبيذ التفاح .

Roquefort cheese:

a semi- hard cheese ripened by the mold, *Penicillium roqueforti.*

Roquefort *n.m.:*

fromage demi-dur affiné à l'aide de la moisissure *Penicillium roqueforti.*

جُبن رُكفور :

جبن نصف صلب ، يتم إنضاجه بواسطة الفطر المسمى بنسليوم روكفورتى .

cream cheese:

cheese made of cream instead of milk.

fromage de crème *l.m.:*

fromage fabriqué à partir de crème et non de lait.

جُبن القِشْدة :

جبن مصنوع من القشدة بدلا من الحليب .

corn grits:

the grinding product of corn free from germ and bran.

grits *n.m.p.:*

parties externes des grains de mais broyés débarrassées du germe et des sons, très riches en amidon.

جَرِيش الذُّرة النقىّ :

ناتج طحن الذرة الخالى من الجنين والردة .

part per million(ppm):

a method of describing small concentrations on the basis of one part in a million.

partie par million *l.f.* **(ppm):**

unité de mesure des concentrations très faibles sur la base d'une partie d'un corps pour un million de parties identiques de l'échantillon à doser.

جزء بالمليون :

طريقة لتوضيح التراكيز المنخفضة على أساس جزء لكل مليون .

beer:

alcoholic beverage produced by fermentation of cereals.

bière *n.f.* :

boisson alcoolique produite par fermentation des céréales (orge).

جعة :

شراب كحولى يتحصل عليه بتخمير الحبوب .

case hardening:

the removal of water from the food surface while the interior remains moist.

durcissement en surface *l.m.* :

enlèvement de l'eau à la surface d'un aliment alors que l'intérieur demeure humide.

الجفاف السطحىّ :

جفاف السطح للأغذية دون الأجزاء الداخلية .

dry gluten:

the dried washing out of dough.

gluten sec *l.m.* :

gluten obtenu par séchage de la pâte après lavage.

لجلوتين الجاف :

لناتج من غسل العجين وتجفيفه .

wet gluten:

the washed out from a dough.

gluten humide *l.m.* :

gluten obtenu par lavage d'une pâte.

لجلوتين الرّطب :

لناتج من غسل العجين بالماء .

jelly:

a colloidal suspension that sets into a solid form.

gelée *n.f.* :

suspension colloidale qui se présente sous une forme solide.

طِل ـ هُلام :

علق غروانى يصبح صلبا رجراجا .

Chopin Zymotachegraph:

an apparatus for measuring the gas produced in the dough and gives an indication of retaining gas.

zymotachygraphe Chopin *l.m.* :

appareil mesurant la production de gaz par une levure dans une pâte donnée et reposant sur l'enregistrement du gaz carbonique retenu dans la pâte.

بهاز «زيموتاكيجراف شوبان» :

بهاز لقياس كمية الغاز الناتجة من عجينة تمرة وكذلك معدل احتفاظ العجينة لغاز .

blancher:

a machine using boiled water or steam to treat vegetables before pocessing.

blancheur *n.m.* :

machine utilisant l'eau bouillante ou la vapeur pour le blanchiment des légumes avant leur traitement.

بهاز السلق :

ه تستخدم الماء المغلى أو البخار لمعالجة لخضروات قبل التصنيع .

refractometer:

optical instrument used to measure the refractive index.

réfractomètre *n.m.* :

instrument optique utilisé pour mesurer l'indice de réfraction.

بهاز قِياس الانكسار ، مقياس انكسار :

هاز بصرى يستعمل لقياس دليل معامل » انكسار الضوء فى المواد المختلفة .

flour quality:

the ability of flour to produce uniformly an attractive end-product at a competitive cost.

qualité de la farine *l.f.* :

capacité de la farine à produire de façon uniforme un produit final attractif à un coût compétitif.

جَوْدة الدقيق :

ملاءمة الدقيق لإنتاج ناتج نهائي على قدر كبير من الجودة وبتكلفة مناسبة .

food quality:

degree of food quality.

qualité de la nourriture *l.f.* :

degré de la qualité hygiénique, nutritive et appétitive de la nourriture.

جَوْدة الغِذاء :

درجة خواص الغذاء .

gossypol:

gossypol *n.m.* :

جوسيبول :

انظر : غوسيبول .

ح

sequestrant:

compounds that have the ability to sequester, to seize and hold other compounds to improve the quality and stability of food products.

séquestrant *n.m.* **:**

composé ayant la capacité de séquestrer c'est à dire de se combiner avec des ions bi ou trivalents pour former des complexes améliorant la qualité et la stabilité des produits alimentaires.

حاجِزة ـ واشِطَة :

مركبات لها قابلية لعزل ومسك وحجز مركبات أخرى وذلك لتحسين نوعية وثبات المنتجات الغذائية .

prover (dough), bake-house:

a room for incubating dough before baking.

fournil *n.m.* **:**

pièce dans laquelle se fait la levée de la pâte avant cuisson.

حاضِنة (العجين) :

غرفة لحضانة العجينة قبل خبزها .

breakfast cereals:

any food obtained by swelling, roasting, grinding, rolling or flaking of any cereal.

"steak de céréales" *l.m.* **:**

aliment reconstitué obtenu par traitement complexe (flochage, grillage, broyage, roulage) des céréales.

حُبوب الإفطار :

طعام معد بطريقة ترطيب وتحميص وصحن الحبوب فى شكل رقائق .

pearl barley:

barley grains prepared by removing the outer husks.

orge perlée *l.f.* **:**

grains d'orge préparés par enlèvement des enveloppes extérieures.

حُبوب الشَّعير المقشورة :

شعير فصلت أغلفته الخارجية .

overtails:

stock that remains over the sieve.

refus *n.m.* **:**

parties d'une matière tamisée tamisée qui demeurent dans le tamis.

الحُثالة :

الفضالة المتبقية بعد النخل فوق المنخل .

thermophile:

bacteria that prefer temp. of 55° C and obove.

thermophile adj:

se dit d'une bactérie qui se développe à une température supérieure à 55° C.

حَرِر ، « أليف الحرارة » :

نعت للجراثيم « البكتريا » التى تفضل درجات حرارية ٥٥° م أو أعلى .

bin-burn:

the discoloration and deterioration of stored good due to heat, as corn or grain in a bin.

échaudage *n.m.* :

décoloration et détérioration d'une matière stockée due à la chaleur (maïs ou autre céréale dans un silo).

حَرْق التخزين :

وصول لون المنتوجات المخزونة وترديها بسبب الحرارة ، كما هو الحال فى الذرة أو الحبوب فى المستودع .

freeze burn:

a change in the texture of frozen meat, fish, and poultry during storage due to sublimation of the ice.

brûlure de congélation *l.f.* :

changement dans la texture d'une viande d'une volaille ou d'un poisson congelés pendant leur stockage du fait de la sublimation des particules de glace.

حُرقة الانجماد :

تغير فى قوام اللحم أو السمك أو الدواجن المجمدة خلال الخزن بسبب تصعيد « تسامى » الجليد .

steam belt:

the lower part of the concentrating pan where steam comes in.

ceinture de vapeur *l.f.* :

partie inférieure d'un concentrateur dans laquelle pénétre la vapeur.

حِزام البخار :

الجزء السفلى من حلة التركيز المعد لاستقبال البخار للتسخين .

food preservation:

the application of scientific and engineering principles to the practical control of food deterioration.

conservation des aliments *l.f.* :

application des principes scientifiques et des procédés techniques à la maîtrise des processus de conservation et de détérioration des produits alimentaires.

حِفظ الأغذية :

تطبيق المبادئ العلمية والهندسية للسيطرة العملية على تلف الأغذية .

beestings:

the first milk given by the cow after calving.

colostrum *n.m.* :

liquide sécrété par la mamelle d'une vache quelques jours avant et après la mise-bas.

الحَلْبَة الأولى :

أول حلبة من البقرة بعد الولادة .

concentrating pan:

the container where concentrating of liquids is carried out.

concentrateur *n.m.* :

rècipient dans lequel il est procédé à la concentration de liquide.

حَلَّة التركيز :

الوعاء الذى يتم فيه تركيز السائل .

gasket:

a rubber or metal ring used in the lid for tight sealing.

joint *n.m.* :

anneau de caoutchouc ou de métal utlisé pour fermer hermétiquement des couvercles.

حَلقة رخوة :

حلقة من المعدن أو المطاط تستعمل فى الغطاءات لإحكام قفلها .

flour confectionery:

the confectionery in which flour is used like cake.

patisserie à la farine *l.f.* :

patisserie dans laquelle de la farine est utilisée, comme c'est le cas des gâteaux.

حلْوَى الدقيق :

أنواع الحلوى التى يدخل فى تركيبها الدقيق كمادة خام مثل الكعك « الكيك » .

boiled sweets:

drops of boiled sugar syrups akin to glass.

bon bons *n.m.p.*, **sucreries** *n.f.p.* :

gouttes des sirops de sucre cuites et solidifiées (généralement aromatisées) ayant une apparence vitreuse.

الحَلْوى الصلبة ـ سَكَاكر :

قطع جافة من محاليل السكر المطبوخة الزجاجية القوام .

candy:

sweet confections.

candi *n.m.* :

sucre à gros cristaux obtenu par cristallisation lente d'un sirop de saccharose très cuit; enveloppé de sucre eandi.

حلْوى مُسَكَّرة ، قَنْد :

حلوى مغطاة بالسكر المصفى أو المتبلور « القَنْد » .

spirillum:

a spiral bacterium.

spirillum *n.m.* :

bactérie de forme spiralée.

حُلَيْزنة ، حُلَيْزين :

جرثومة « بكتريا » ذات شكل لولبى .

benzoic acid:

an organic acid used in fruit juices as preservative against microbes.

acide benzoïque *l.m.* :

acide organique utilisé dans les jus de fruits pour les conserver contre l'action des microbes.

حمْض البِنزويك :

حمض عضوى يستخدم كمادة حافظة عصير الفاكهة ضد الجراثيم .

flour acidity:

the number of milliliters of potassium hydroxide used to neutralize 100 g. of flour.

acidité de la farine *l.f.* :

nombre de millimètres d'hydroxyde de potassium nécessaires pour neutraliser 100g de farine.

حُموضة الدَّقيق :

عدد مليلترات البوتاسا الكاوية اللازمة معادلة مائة جرام دقيق .

خ

baking:

changing of dough to bread.

panification *n.f.* **:**

transformation de la pâte en pain.

خَبْز ـ خَبِيز :

تحويل العجين إلى خُبز .

brown bread:

bread made from whole wheat meal.

pain noir *l.m.*, **pain complet** *l.m.* **:**

pain fabriqué avec la totalité des produits issus de la moûture du blé.

الخُبز الأسمر :

خبز يصنع من كامل طحين القمح .

high protein bread:

bread containing not less than 22% protein.

pain à haute teneur en protéines *l.m.* **:**

pain ne contenant pas moins de 22 % de protéines.

الخُبز البُروتيني :

خبز يحتوى على مالا يقل عن ٢٢٪ بروتين .

sour bread:

microbial bread spoilage, resulting in acid taste.

pain fermenté *l.m.* **:**

développement d'organismes microbiens dans le pain, lui conférant un goût acide.

خُبز حامِضِيّ :

فساد ميكروبي للخبز ، ويسبب طعما حامضا .

gluten free bread:

bread baked from flour free of gluten; it is useful for people suffering from renal diseases.

pain sans gluten *l.m.* **:**

pain préparé à partir de farine fleur sans gluten à l'attention des personnes souffrant de maladies rénales.

خُبز خالى الجلوتين :

خبز يصنع من الدقيق بعد فصل الجلوتين ، ويفيد منه مرضى الكلى .

soda bread:

non fermented bread leavened by sodium bicarbonate.

pain au bicarbonate de soude *l.m.* **:**

pain non fermenté utilisant le bicarbonate de soude comme agent de gonflement de la pâte.

خُبْز الصودا :

خبز غير مخمر ينتفخ بوساطة ثانى كربونات الصوديوم .

chalky bread:

a microbial bread spoilage, resulting in white, chalk-like spots of bread.

pain crayeux *l.m.:*

pain altéré par des microbes et marqué de tâches blanches comme la craie.

خُبْز طباشيريّ :

فساد الخبز بالأحياء الدقيقة ، يسبب تكون بقع بيضاء طباشيرية .

unfermented wheat meal bread:

bread made of fine wheat meal mixed with fat and milk without fermentation.

pain azyme *l.m.:*

pain fabriqué avec de la farine de blé trés fine de la graisse et du lait sans fermentation.

خُبز غير مُختمر :

خبز يصنع من مخلوط الدقيق والدهن واللبن دون تخمر .

lactein bread:

bread to which skim milk powder has been added.

pain à la lactéine *l.m.:*

pain auquel de la poudre de lait écrémé a été ajoutée.

خُبْز اللبن المُكثف ـ خُبْز اللكتين :

خبز مضاف إليه مسحوق لبن مكثف مقشود (لبن أزيلت قشدته) .

ropy (bread, milk):

slimy bacterial spoilage,.

filant *adj.:*

se dit de produits alimentaires dans lesquels se sont développées des bactéries filantes destinées à en améliorer la texture.

خُبْز لَزِج :

فساد جرثومى لزج .

malted bread:

bread made from a dough containing malt extract, for improving fermentation process and bread quality.

pain au malt *l.m.:*

pain fabriqué à partir d'une pâte contenant des extraits de malt afin d'améliorer le processus de fermentation et la qualité du pain.

خُبز المُولت :

خبز يدخل دقيق المولت فى تركيبه لتشجيع التخمر وتحسين صفات الخبز .

short bread:

soft bread containing butter and egg.

brioche *n.f.:*

pain légèrement sucré contenant du beurre et des oeufs.

خُبْز ناعم :

نوع من الخبز المحتوى على الزبدة والبيض .

vinegar, acetic acid:

a condiment made from sugar or starchy materials by an alcoholic fermentation followed by an acetous one.

vinaigre *n.m.:*

condiment fabriqué à partir de matériaux sucrés ou féculents ayant subi une fermentation alcoolique suivie d'une fermentation acétique.

خَلّ :

تابل يحوى حمضا عضويا ، يصنع من المواد السكرية أو النشوية بتخمر كحولى متبوع بتخمر خلى .

apple cider vinegar:

vinegar produced from long-fermented apple cider.

vinaigre de cidre *l.m.:*

vinaigre produit à partir de la fermentation du cidre.

خَلّ التفاح :

الخل المنتج من نبيذ التفاح المخمر لفترة طويلة .

aromatic vinegar:

vinegar to which spices have been added.

vinaigre aromatisé *l.m.* **:**

vinaigre auquel des épices variées ont été ajoutées.

خَلّ عطرى :

الخل المتبل .

acetate:

salt of acetic acid, added to foods as sodium or potassium acetate to give a desirable flavour or to reduce the p^H value to inhibit pathogenic and toxic bacteria.

acétate *n.m.* **:**

sel de l'acide acétique, généralement acétate de sodium ou de potassium ajouté aux aliments pour modifier leur p^H et pour stopper le développement des microorganismes pathogènes ou toxiques.

خلّات ـ أَسيتات :

ملح لحمض الخليك ، يضاف للأغذية فى شكل مركب « خلات الصوديوم أو البوتاسيوم » ، لإعطاء نكهة مرغوبة أو لخفض الأس الهدروجينى « الرقم الهدروجينى » لتثبيط نمو الجراثيم الممرضة السامة .

yeast extract:

a preparation of the water-soluble fraction of autolysed yeast.

extrait de levure *l.m.* **:**

préparation faite à partir des fractions solubles dans l'eau d'une levure ayant subi une autolyse.

خُلاصة الخَميرة :

مستحضر من الجزء الذائب بالماء من الخميرة المتحللة ذاتيا .

meat extract:

water-solube extractions of successively boiled minced concentrated meat.

extraits de viande *l.m.p.* **:**

extraits solubles dans l'eau obtenus par concentration de bouillons de viande successifs.

خُلاصة اللحم :

مستخلص مركز ذائب فى الماء ينتج بواسطة غليان اللحم المفروم .

dough mixer:

steel bowl in which metal arms perform a kneading action.

mélangeur à détrempe *l.m.* **:**

cuve en acier dans laquelle des bras métalliques rotatifs exercent une action de pétrissage.

خلّاط العجينة :

وعاء معدنى يحتوى على أذرع فلزية لخفق العجينة .

false yeasts:

belong to "*Fungi imperfecti*", produce no sexual spores, i.e. asporogenous yeasts.

fausse levure *l.f.* **:**

levure ne produisant pas de spore et appartenant aux champignons *Imperfecti*.

خمائر كاذِبة :

خمائر تنتمى إلى مجموعة الفطريات الناقصة ، وهى خمائر غير مبوغة (غير مكونة للأبواغ) .

yeast:

a unicellular fungus.

levure *n.f.* **:**

champignon unicellulaire.

خَميرة :

فطر وحيد الخلية .

active dry yeast (ady):

bakery yeast dried to 92% solids with little or no loss of viability.

levure active sèche *l.f.* :

levre de boulanger séchée jusqu'à comporter 92% de matière solide et perdant peu de son pouvoir de fermentation.

خميرة جافة نشطة :

خميرة الخبيز المجففة إلى ٩٢٪ مواد صلبة بدون أن تفقد حيويتها .

baker's yeast:

special strains of yeast used for leavening bread in baking industry.

levure de boulanger *l.f.* :

souches spéciales de levure utilisées pour faire lever le pain dans l'industrie de la boulangerie.

خميرة العجين :

سلالات خاصة من الخميرة ، تستعمل فى تخمير العجين فى صناعة الخبز .

fodder yeast:

yeast cells rich in protein and vitamins, produced chiefly to feed animals.

levure-aliment *n.f.* :

cellules de levures riches en protéines et en vitamines, produites principalement en vue de nourrir les animaux.

خميرة العلف :

خلايا خميرة غنية بالبروتين والفيتامينات ، وتنتج أساسا لتغذية الحيوانات .

food yeast, (nutritional yeast):

yeast cells rich in protein and vitamins propagated essentially for human nutrition.

levure-aliment *n.f.*
levure nutritive *l.f.* :

cellules de levure riches en protéines et en vitamines produites essentiellement pour l'alimentation humaine.

خميرة غذائية :

خلايا خميرة غنية بالبروتين والفيتامينات ، وتنتج أساسا لتغذية الإنسان .

film yeast:

oxidative yeast growing on a film on the surface of a liquid.

film de levure *l.m.* :

couche mince de levure se développant au contact de l'air à la surface d'un liquide.

خميرة فلمية :

خميرة مؤكسِدة ، تنمو على شكل فلم على سطح المحلول .

bottom yeast:

special strains of the genus Saccharomyces, settle at the bottom of the fermenting liquid.

levure de fond *l.f.* :

souches spéciales de levure du genre *Saccharomyces* se déposant au fond d'une cuve de fermentation d'un liquide (basse fermentation).

خميرة قاعيّة :

سلالات خاصة من جنس الفطرية السكرية ، ترسب فى قاع البيئة السائلة الجارى تخميرها .

د

stickiness:

a surface property related to the adhesion between a material and adjoining surface.

état collant *l.m.*, **viscosité** *n.f.* :

propriété de surface relative à l'adhésivité d'un matériel ou d'une surface de jonction.

دَباقة ـ تَدَبُّق :

الخاصية السطحية المتعلقة بالالتصاق بين مادة مّا وسطح مجاور .

grade:

a degree in a scale of quality.

grade *n.m.*, **degré** *n.m.*, **graduation** *n.f.* :

l'une des divisions dans une échelle de qualité.

دَرجة :

درجة من درجات الجودة .

extraction rate (flour):

proportion of flour obtained from certain amount of wheat expressed as a percentage.

taux d'extraction de farine *l.m.* :

pourcentage de farine obtenu à partir d'une certaine quantité de blé.

دَرَجة الاسْتِخلاص (دقيق) :

مقدار الدقيق الناتج من كمية معينة من القمح محسوبا بالنسبة المئوية .

flour grade:

the quality of the flour as determined by the amount of bran powder present.

pureté d'une farine *l.f.* :

qualité de la farine déterminée par la quantité de son contenu.

دَرجة اسْتِخلاص الدقيق :

وتحدد هذه الدرجة بنسبة النخالة الموجودة فى الدقيق .

flour fermentation tolerance:

the capability of a flour to stand up to fermentation process and to produce a satisfactory loaf.

tolérance d'une farine à la fermentation *l.f.* :

capacité d'une farine à subir sans dommages le processus de fermentation et à produire une pâte satisfaisante.

دَرجة تَحَمُّل الدقيق للتخمر :

قدرة الدقيق على تحمل فترة التخمر وإنتاج رغيف جيد .

smoking point of fats:

the temperature at which the fat continuously gives off a thin bluish smoke.

point de fumée des graisses *l.m.* :

température à laquelle la graisse chauffée produit de façon continue une fumée légère bleuâtre.

دَرجة التدخين للدهن :

درجة الحرارة التى يبدأ عندها الزيت أو الدهن فى إطلاق دخان خفيف أزرق اللون بصورة مستمرة .

thermal death point:

the lowest temperature sufficient to destroy a microbe within 10 minutes.

température de stérilisation *l.f.*:

température la plus basse à laquelle les microbes sont détruits au bout de dix minutes.

دَرجة الحَرارة القاتِلة :

أقل درجة حرارة كافية للقضاء على الميكروبات خلال ١٠ دقائق .

choice grade:

a degree in scale of quality of presented fruit.

niveau de choix *l.m.*:

niveau dans une échelle de qualité concernant un produit alimentaire(fruits).

الدَّرجة المُختارة :

درجة من درجات الجودة للفاكهة المحفوظة .

fancy grade:

a degree in scale of quality of canned fruits.

degré de qualité *l.m.*:

niveau dans une échelle de qualité de produits alimentaires en conserve (fruits).

دَرجة مُمتازة :

درجة من درجات الجودة للفاكهة المعلبة .

corn flour:

purified starch from maize,.

fécule de maïs *l.f.*:

fécule purifiée de maïs.

دَقِيق الذُّرة :

النشا المنقى من الذرة .

celluflour:

powdered cellulose.

farine de cellulose *l.f.*:

cellulose en poudre.

دَقِيق السليلوز :

سليلوز ذرورى .

fish flour:

deodorised, decolourised and defatted fish meal.

farine de poisson *l.f.*:

poudre de poisson séchée, désodorisée,décolorée et dégraissée.

دَقِيق السمك :

دقيق سمك منزوع الرائحة واللون والدهن ، ويحتوى على نسبة عالية من البروتين .

straight flour:

blend of flours obtained from the milling steps.

farine directe *l.f.*:

mélange de farines obtenus aux différentes étapes de la mouture.

الدَّقيق العادِىّ :

دقيق خليط من جميع أنواع الدقيق الناتجة من مراحل الطحن المختلفة .

patent flour:

white fine flour free from bran. It represents about 70% extraction rate.

farine-fleur *n.f.*:

fine farine blanche débarrassée du son et représentant 70% des produits de la moûture du blé.

الدقيق الفاخر :

دقيق ناعم أبيض خال من الردة ، ويمثل نحو ٧٠ ٪ من القمح المطحون .

wholemeal (flour):

wheatmeal "flourmeal" obtained by milling

farine brute *l.f.*
farine complète *l.f.*:

farine de blé obtenue par broyage des

دَقِيق القمح الكامل :

الطحين الناتج من طحن الحبوب بكاملها .

the whole grains. i.e. 100% extraction rate.

grains complets et correspondant à un taux d'extraction de 100%

malt flour:

malted barley flour.

farine de malt *l.f.* *:*

farine obtenue par broyage de l'orge germé et chauffé pour obtenir du malt.

دَقِيق المُولت :

طحين الشعير بعد إنباته وتجفيفه فى غرف خاصة .

achrodextrin:

a dextrin formed during the enzymatic hydrolysis of starch to maltose that gives no colour with iodine.

achrodextrine *n.f.* *:*

dextrine formée par hydrolyse enzymatique de la levure en maltose et qui ne vire pas de couleur au test à l'iodine.

دِكسترين لاَلَوْنِىّ :

الدكسترين الناتج من التحلل الإنظيمى « الإنزيمى » للنشا إلى المالتوز والذى لا يعطى لونا مع اليود .

preservation index (pickles):

acetic acid acidity calculated as a percentage of the total volatile constituents in pickles.

indice de conservation *l.m.* *:*

acidité acétique calculée en pourcentage des constituants volatiles totaux dans les conserves à la saumure.

دَلِيل حِفظ المخللات :

نسبة حموضة حمض الخليك منسوبة لكمية المواد المتطايرة فى محلول المخلل .

albumin index:

a measure of the quality of an egg, the ratio of height of the albumin to the width when broken on to a flat surface. As the egg deteriorates the albumin index decreases.

indice d'albumine *l.m.* *:*

mesure de la qualité d'un oeuf à partir du pourcentage en poids d'albumine lorsqu'un oeuf est cassé sur une surface plane. Le taux d'albumine décroît lorsqu'un oeuf s'abîme.

دَلِيل الزلال :

قياس جودة البيضة بقياس نسبة ارتفاع الألبومين إلى عرضه عند كسر البيضة ووضع محتواها على سطح مستو ؛ وتقل قيمة هذا الدليل عند تلف البيضة .

yolk index:

index of freshness of an egg.

indice de jaune:

indice permettant de mesurer la fraîcheur d'un oeuf.

دَلِيل صفار البيض :

دليل يوضح درجة طزاجة البيضة .

lard:

pig fat obtained by wet rendering.

saindoux *n.m.* *:*

graisse concrète obtenue par extraction à chaud à partir des tissus adipeux du porc.

دُهن الخِنزير :

دهن الخنزير المستخلص بطريقة التسييح الرطب .

cooking fats:

fats or oils used for edible purposes.

graisses alimentaires *l.f.p.* *:*

matières grasses et huiles préparées à des fins alimentaires.

دُهون الطَّبخ :

الدهون الغذائية الصالحة لأغراض الطبخ .

ذ

الذِّرْوَة الأَوْجِيَّة :
النقطة القصوى فى سرعة التنفس للثمار الناضجة .

pointe climatérique *l.f.* :
point maximum de la courbe du taux de respiration d'un fruit mûr.

climacteric peak:
the maximum point of the respiration rate of mature fruits.

ذَرُور الخُبز- مَسْحوق الخُبز :
مساحيق مختلفة تستعمل بديلا من الخمائر فى عمليات الخبز .

levure artificielle *l.f.* :
produits naturels ou chimiques variés utilisés en boulangerie comme substituts de la levure.

baking powder:
various powders used as a substitute for yeast in baking.

ذِيفان ، توكسين :
سم تفرزه الأحياء الدقيقة .

toxine *n.f.* :
poison fabriqué par des microorganismes.

toxin:
a poison produced by microbes.

ذِيفان صامد للحرارة :
ذيفان لا يتلف بالحرارة .

toxine thermostable *l.f.* :
toxine qui n'est pas détruite par la chaleur.

thermostable toxin:
a toxin not destroyed by heat.

ذِيفان عَطُوب بالحرارة :
ذيفان يتلف بالحرارة .

toxine thermodétruite *l.f.* :
toxine détruite par la chaleur.

thermolabile toxin:
toxin destroyed by heat.

ذِيفان نَباتىّ ، توكسين نباتى :
ذيفان ينتجه النبات .

phytotoxine *n.f.* :
toxine produite par une plante.

phytotoxin:
toxin produced by a plant.

ر

rad:

a unit of radiant energy.

rad *n.m.* :

unité d'exposition aux rayonnements ionisants.

راد :

وحدة الطاقة الإشعاعية .

concentrated tomato paste:

strained tomatoes concentrated by evaporation.

pâte de concentré de tomate *l.f.* :

tomates pressées concentrées par évaporation.

رُبّ البندورة ـ مَعْجُون الطماطم :

الطماطم المعصورة المركزة بالتبخير .

rice bran:

a by- product of the husked rice composed of inner bran layers.

son de riz *l.m.* :

sous-produit du décorticage du riz composé des enveloppes intérieures des grains.

رَجيع الكُون :

ناتج ثانوى فى عملية ضرب الأرز ، ويتكون من طبقة الردة الداخلية الملاصقة للإندوسبرم .

tenderness (meat):

liability of meat and its products to be easily cut and chewed.

tendreté *n.f.* :

capacité de la viande et des produits carnés à être coupés et mâchés.

رَخاصة (اللحم) :

قابلية اللحوم ومنتجاتها للقطع والمضغ السهل .

coarse bran:

the large particles of the outer structures of the wheat grain containing some adhering endosperm.

brisures de son *l.f.p.* :

ensemble des particules grossières des enveloppes du grain de blé contenant des parties d'endosperme y adhérant.

الرَّدة الخَشِنة :

الأجزاء الكبيرة من طبقات القشرة لحبة القمح ، وتشتمل أيضا على بعض أجزاء الإندوسبرم .

fine bran:

the fine particles of the bran comprising the outer coat of the grain with some adhering endosperm.

son raffiné *l.m.* :

ensemble des particules les plus fines du son contenant la peau du grain et des fragments d'endosperme y adhérant.

الرَّدة الناعِمَة :

الأجزاء الناعمة لطبقة الحبة الخارجية مع بعض أجزاء الإندوسبرم الملتصقة بها .

siphoning:

the withdrawal of clear solutions without disturbance to avoid mixing of sediments.

siphonage *n.m.:*

soutirage de solutions ayant deposé sans agitation du liquide pour éviter la mise en suspension des dépôts.

رَشْف الرائق :

سحب السوائل الرائقة من أعلى الوعاء لمنع الاختلاط بالرواسب .

foam:

dispersion of gas bubbles in a liquid.

mousse *n.f.:*

dispersion importante de bulles de gaz séparées par une pellicule liquide.

الرَّغْوَة :

بعثرة الفقاعات الهوائية ..

leavening of dough:

raising of bread dough during fermentation.

levée de la pâte *l.f.:*

action de gonflement de la pâte à pain pendant la fermentation.

رَفْع العَجِين :

ارتفاع العجين فى أثناء تخميره .

chipped beef:

beef which has been smoked, cured and sliced into paper-thin slices.

boeuf émincé *l.m.:*

boeuf fumé, traité et coupé en tranches fines enveloppées dans du papier.

رُقاقات لحم البقر :

لحم البقر المدخن والمعالج (المملح) والمقطع إلى شرائح رقيقة .

acetyl value:

the number of milligrams of potassium hydroxide required to neutralize the acetic acid obtained by saponifying one gram of the acetylated fat.

nombre acétyl *l.m.:*

nombre de milligrammes d'hydroxyde de potassium nécessaire pour neutraliser l'acide acétique obtenu par saponification d'un gramme de graisse acétylée.

رَقم الأسيتيل ، القيمة الأسيتيلية :

عدد مليجرامات هدروكسيد البوتاسيوم اللازمة لمعادلة حامض الخليك الناتج من تصبن غرام « جرام » واحد من المواد الدهنية المؤستلة .

turn over number:

the number of molecules of substrate transformed per minute per molecule of enzyme.

taux de digestion *lm.:*

nombre de molécules de substrat transformées à la minute par molécule d'enzyme.

رَقم الانقلاب :

عدد جزيئات المادة التى تتحول فى دقيقة واحدة تحت تأثير جزىء إنظيمى « إنزيمى » واحد .

saponification value (S.V.):

the number of milligrams of potassium hydroxide required to saponify one gram of fat.

index de saponification *l.m.:*

nombre de milligrammes d'hydroxyde de potassium nécessaire pour saponifier un gramme de graisse.

رَقم التَّصَبُّن :

عدد مليّجرامات هدروكسيد البوتاسيوم اللازمة لتصبين غرام « جرام » واحد من المادة الدهنية .

acid value (A.V.):

the number of milligrams of potassium hydroxide required to neutralize one gram of fat or oil.

index d'acidité *l.m.* :

nombre de milligrammes d'hydroxyde de potassium nécessaire pour neutraliser un gramme d'huile ou de graisse.

الرَّقم الحِمضىّ :

عدد المليجرامات من هدروكسيد البوتاسيوم اللازمة لمعادلة الأحماض الدهنية الطليقة أو الحرة فى جرام واحد من الزيت أو الدهن .

carbonyl value:

the number of mg. ketone in one gram of natural fat.

index carbonyle *l.m.* :

nombre de milligrammes de cétone présents dans un gramme de matière grasse naturelle.

رَقم الكَرْبُونيل :

عدد مليِّجرامات الكيتون الموجودة فى غرام « جرام » واحد من الدهن الطبيعى .

maltose figure:

the measurement of flour to self produce maltose sugar under controlled conditions.

capacité maltosique *l.f.* :

mesure de la capacité d'une farine à produire d'elle-même du sucre de malt à des conditions déterminées.

رَقم المالتوز :

قياس قدرة الدقيق على إنتاج سكر المالتوز ذاتيا تحت ظروف محددة .

essence:

liquid concentrated products of natural origin.

essence *n.f.* :

matière aromatique concentrée obtenue par extraction à partir d'un produit naturel.

رُوح :

نواتج سائلة مركزة طبيعية .

coffee essence:

an extract with coffee flavour.

essence de café *l.f.* :

extrait ayant les qualités organoleptiques du café.

رُوح القهوة :

خلاصة لها نكهة القهوة .

ز

fruit yoghourt:

yoghourt containing fruit pieces.

yaourt aux fruits *l.m.:*

yaourt contenant des morceaux de fruits.

يادى الفاكهة :

حاثر يحتوى على قطع من الفاكهة .

scum:

a film of foam formed on the surface of liquids.

écume *n.f.:*

couche de mousse stable formée à la surface d'un liquide.

بد :

بقة الرغوة المتكونة على سطح السوائل .

orange butter:

chopped whole orange cooked, sweetened and homogenized.

crème d'orange *l.f.:*

produit obtenu par cuisson d'oranges entières hachées, sucré et homogénéisé.

بدة البُرتقال :

بدة تصنع عن طريق فرم البرتقالة بكاملها
طهيها وتحليتها ومجانستها .

apple butter:

apple that has been boiled in a kettle to a thick consistency.

pâte de pommes *l.f.:*

produit obtenu par la cuisson des pommes jusqu'à ébullition et évaporation jusqu'à obtention d'une consistance épaisse.

بدة التُفاح :

اح يطهى فى إناء مفتوح فيأخذ قواما
نا .

green butter:

alternative name for vegetable butter.

"beurre vert" *l.m.:*

matière grasse élaborée à partir de produits végétaux.

ة خضراء :

م بديل للزبدة النباتية .

peanut butter:

roasted and ground peanuts.

beurre de cacahuètes *l.m.:*

produit obtenu à partir d'arachides grillées et broyées.

ة الفُول السُودانىّ :

ين الفول السودانى المحمص .

cocoa butter:

the fat obtained from the seeds (beans) of

beurre de cacao *l.m.:*

matière grasse extraite des fèves de cacao

ة الكاكاو :

ى بذور ثمار شجرة الكاكاو حيث تحتوى

cacao tree. The seeds contain 50-57 percent fat.

qui en contiennent de 50 à 57 %.

البذور الجافة على ٥٠ ـ ٥٧ ٪ دهنا .

doughnuts (buns):

beignet *n.m.* :

زَلابية :

انظر : لقيمات .

doubling time (t_d), generation time (g):

the time required for doubling the number of growing microbial cells.

temps de doublement *l.m.* :

temps nécessaire pour qu'une culture de microorganismes double en nombre de ses cellules.

زَمن التَّضاعُف :

الزمن اللازم لمضاعفة عدد الخلايا الميكروبية النامية فى بيئه ما .

rancidity:

hydrolysis and oxidation of fats and oils developing off odours and flavour.

rancissement *n.m.* :

hydrolyse et oxydation des graisses et des huiles provoquant des odeurs et un goût désagréables.

زَنَاخة :

التحلل المائى والأكسدة للزيوت والدهون التى تسبب تكون طعم ورائحة غير مقبولين .

oxidative rancidity:

rancidity of fats and oils due to exposure to atmospheric oxygen.

rancissement par oxydation *l.m.* :

rancissement des graisses et des huiles résultant d'une exposition à l'oxygène de l'air.

زَنَاخة التأكسد :

تزنخ الزيوت والدهون تحت تأثير أكسجين الهواء .

lipolytic rancidity:

the hydrolysis of fats to free fatty acids with characteristic off flavour.

rancissement lipolytique *l.m.* :

rancissement des graisses par libération d'acides gras à faible poids moléculaire et dégagement d'odeurs désagréables.

زَنَاخة التَّحلل الشحمىّ :

تحلل الدهون بواسطة الإنظيمات « الإنزيمات » إلى حموض « أحماض » دهنية مرة وذات رائحة كريهة .

ketonic rancidity:

the production of ketones with characteristic undesirable odour and taste.

rancissement cétonique *l.m.* :

production de cétones caractérisée par une odeur et un goût désagréables.

زَنَاخة كِيتُونية :

تحول الحموض « الأحماض » الدهنية الموجودة فى الزيت إلى مواد كيتونية ذات رائحة وطعم خاصين وغير مرغوبين .

offals:

bran and shorts, produced during wheat milling.

issues *n.f.p.* :

produits autres que la farine obtenus au cours de la mouture des grains (sons, remoulages, fleurages, recoupes, repasses).

الزَّوائد :

الردة والسنون الناتجة من طحين القمح .

ben oil:

oil obtained from the kernel of Moringa seeds; its oil content is about 38%.

huile de ben *l.f.* :

huile obtenue à partir du noyau de moringa qui contient environ 38% de matières grasses.

زَيْت البان :

زيت ينتج من بذور شجرة المورينجا (شجرة البان) التى تحوى ٣٨٪ زيتا .

babassu oil:

edible oil similar to coconut oil used in food, soap and cosmetics.

huile de babassu *l.f.* :

huile provenant du fruit d'un palmier du Brésil semblable au coprah et utilisé pour l'alimentation ainsi que la fabrication de savon et de cosmétiques.

زَيْت البابَاسو :

زيت صالح للأكل مشابه لزيت الكاكاو ، ويستعمل فى الأغذية والصابون ومواد التجميل .

cotton seed oil:

oil obtained from cotton seeds which ranges from 15-25 percent.

huile de coton *l.f.* :

huile extraite des graines de coton avec un rendement de 15 à 25 %

زَيْت بذرة القطن :

زيت ناتج من بذور القطن التى تحتوى على ١٥ ـ ٢٥ ٪ زيتا .

okra seed oil:

oil obtained from the seeds of *Hibiscus esculentus* (okra); its oil content is (16-22 per cent).

huile d'okra *l.f.* :

huile obtenue à partir des graines d'okra (*Hibiscus esculentus*) avec un rendement de 16 à 22 %

زَيْت بُذور البامية :

زيت ينتج من بذور البامية التى تحتوى على ١٦ ـ ٢٢ ٪ زيتا .

orange seeds oil:

oil obtained from orange seed ; the air dried seeds contain about 35-40% oil.

huile de pépins d'oranges *l.f.* :

huile obtenue à partir des pépins d'orange qui séchés à l'air contiennent de 35 à 40%d'huile.

زَيْت بُذور البُرتقال :

زيت ينتج من بذور ثمار البرتقال ، وتحتوى بذوره الجافة على ٣٥ ـ ٤٠٪ زيتا .

water-melon seed oil:

oil obtained from the water-melon seed, (20 to 40 per cent of the whole seed).

huile de pépins de melon d'eau *l.f.* :

huile obtenue à partir des graines de melon d'eau avec un rendement de 20 à 40 % du poids total des graines.

زَيْت بُذور البطيخ :

الزيت الناتج من بذور البطيخ ، وتحتوى البذور الجافة على حوالى ٢٠ ـ ٤٠ ٪ زيتا ، له لون أصفر مخضر ، وهو زيت غذائى .

coffee bean oil:

oil obtained from the seeds of coffee tree; the seeds contain about 10-15% oil.

huile de grains de café *l.f.* :

huile obtenue à partir des grains de café qui en contiennent de 10 à 15 %

زَيْت بُذور البُن :

الزيت الناتج من بذور البن ، وهى تحتوى على ١٠ ـ ١٥ ٪ من وزنها زيتا .

tobacco seed oil:

the oil obtained from the seeds of tobacco tree which contain usually between 33 and 41 percent oil.

huile de graines de tabac *l.f.*:

huile obtenue à partir des graines de tabac qui en contiennent de 33 à 41%.

زَيْت بُذور التّبغ :

زيت ينتج من بذور نبات التبغ ، وتحتوى البذور الجافة على حوالى ٣٣ـ ٤١ ٪ زيتا .

carrot seed oil:

oil obtained from carrot seeds which contain about 13% fatty oil.

huile de graines de carottes *l.f.*:

huile obtenue à partir des graines de carottes qui en contiennent environ 13%.

زَيْت بُذور الجزر :

زيت ينتج من بذور الجزر ، وتحتوى البذور على ١٣ ٪ زيتا دهنيا .

guava seed oil:

oil obtained from guava seeds; its percent is about 14% oil.

huile de graines de goyave *l.f.*:

huile obtenue à partir des graines de goyave qui en contiennent environ 14%.

زَيْت بُذور الجوافة :

زيت ينتج من بذور ثمار الجوافة التى تحتوى على حوالى ١٤ ٪ زيتا .

lettuce seed oil:

the oil obtained from lettuce seeds which contain about 35% oil.

huile de graines de laitue *l.f.*:

huile obtenue à partir des graines de laitue qui en contiennent environ 35%.

زَيْت بُذور الخس :

زيت ينتج من بذور نبات الخس ، وتحتوى البذور الجافة على حوالى ٣٥ ٪ زيتا .

tea seed oil:

the oil obtained from the seeds of *Camellia japonica;* the seeds contain 40% oil.

huile de graines de thé *l.f.*:

huile obtenue à partir des semences de Camellia japonica qui en contiennent environ 40 %

زَيْت بُذور الشاى :

زيت ينتج من بذور الشاى حيث تحتوى ٤٠ ٪ زيتا .

dill seed oil:

oil obtained from the seeds of (*Anethum graveolens*); the seeds contain about 17% essential and fatty oil.

huile de graines d'aneth *l.f.*:

huile obtenue à partir des graines d'aneth(Anethum graveolens) qui en contiennent environ 17% sous forme d'huiles essentielles et grasses.

زَيْت بُذور الشِبْث « الشِبِت » :

زيت ناتج من بذور نبات الشبت التى تحتوى على ١٧ ٪ زيتا عطريا وزَيتا دهنيا من الوزن الجاف للبذور .

grape seed oil:

oil obtained from grape seeds; its oil content varies from 6-21%.

huile de pépins de raisin *l.f.*:

huile obtenue à partir des pépins de raisin qui en contiennent de 6 à 21%.

زَيْت بُذور العنب :

زيت ينتج من بذور مختلف أنواع العنب ، وتتراوح نسبة الزيت من ٦ ـ ٢١ ٪ من وزن البذور .

safflower seed oil:

the oil obtained from *Carthamus tinctorius*

huile de graines de carthame *l.f.*:

huile obtenue à partir des graines de car-

زَيْت بُذور القرطم :

الزيت المنتج من بذور القرطم ، وهى

seeds which contain about 14-33% oil.

thame (*Carthamus tinctorius*) qui en contiennent de 14 à 33%.

تحتوى على ١٤ ــ ٣٣٪ زيتا .

celery seeds oil:

oil obtained from the seeds of *Apium Graveolens* (celery) plants; the seeds contain essential and fatty oil about 16 percent.

huile de graines de céleri *l.f.*:

huile obtenue à partir des graines de céleri (*Apium graveolens*) qui contiennent des huiles essentielles et grasses au taux environ 16 %.

زَيْت بُذور الكرفس :

زيت ناتج من بذور الكرفس التى تحتوى على ١٦٪ زيتا دهنيا .

rape seed oil:

the oil obtained from the seeds of Brassica plant; the seeds contain about 40% fatty oil.

huile de navette *l.f.*:

huile obtenue à partir de graines de *Brassica rapa* qui en contiennent environ 40%.

زَيْت بُذور اللفت :

زيت ينتج من بذور اللفت التى تحتوى على ٤٠٪ زيتا دهنيا .

lemon seed oil:

oil produced from lemon fruit seeds; the seeds contain about 30-35 percent fatty oil. The crude oil has a bitter taste, but is removed by alkali refining.

huile de pépins de citron *l.f.*:

huile à goût amer qui peut disparaître après raffinage, extraite des pépins de citron qui en contiennent de 30 à 35%.

زَيْت بُذور الليمون :

زيت ينتج من بذور ثمار الليمون الأضاليا ، وهى تحتوى على ٣٠ ــ ٣٥٪ زيتا ، والزيت الخام مر الطعم وبعد تكريره وتنقيته يصلح للأغراض الغذائية .

mango seed oil:

the fat obtained from the mango fruit kernels; the kernel contains about 6 to 12 percent solid fat, resembling cocoa butter.

huile de mangue *l.f.*:

huile obtenue à partir des noyaux de mangue qui contiennent de 6 à 12% de matière grasse solide ressemblant au beurre de cacao.

زَيْت بُذور المانجو :

الزيت أو الدهن الناتج من بذور ثمار المانجو ، وتحتوى البذور على حوالى ١٢٪ دهن صلب يشبه زبدة الكاكاو .

parsley seed oil:

the oil obtained from the seeds of *Petroselinum sativum* seeds (parsley); the seeds contain about 16% fatty oil.

huile de graines de persil *l.f.*:

huile obtenue à partir des graines de persil (*Petroselinum sativum*) qui en contiennent environ 16%.

زَيْت البقدونس :

زيت ناتج من بذور البقدونس وتحتوى البذور على حوالى ١٦٪ زيتا دهنيا .

avocado pulp oil:

oil produced from avocado pulp fruit; the oil content is about 40-80 percent of the dry weight of the pulp.

huile de pulpe d'avocat *l.f.*:

huile produite par la pulpe de l'avocat et dont le contenu en huile représente 40 à 80% du poids sec de la pulpe.

زَيْت ثمار القِشْدة :

زيت يتحصل عليه من لب ثمار الزبدية الذى يحتوى على ٤٠ ــ ٨٠٪ زيتا من الوزن الجاف .

wheat germ oil:

oil obtained from the wheat germ (8-11% fatty oil).

huile de germes de blé *l.f.* **:**

huile obtenue à partir des germes de blé qui en contiennent de 8 à 11%.

زَيْت جَنِين القمح :

الزيت الناتج من جنين القمح ، ويحتوى الجنين الجاف على ٨ــ ١١ ٪ زيتا .

coconut oil:

the oil extracted from the dried fruit of the coconut, used in making soap and coconut butter.

huile de coprah *l.f.* **:**

huile extraite du fruit sec du cocotier,utilisée pour faire du savon et du beurre de coco.

زَيْت جَوْز الهِند :

الزيت المستخلص من الثمار المجففة لجوز الهند ، ويستعمل فى صناعة الصابون وزبدة جوز الهند .

castor oil:

oil obtained from the seeds of *Ricinus communis;* the seeds contain 35-55% percent oil.

huile de ricin *l.f.* **:**

huile obtenue à partir des graines de ricin qui en contiennent de 35 à 55%.

زَيْت الخَرْوَع :

زيت يستخرج من بذور الخروع التى تحتوى على ٣٥ــ ٥٥ ٪ زيتا .

corn oil:

oil obtained from maize which contains about 50% oil.

huile de maïs *l.f.* **:**

huile obtenue à portir du maïse qui en contient environ 50%.

زَيْت الذُرة :

زيت ناتج من حبوب الذرة التى تحتوى على ٥٠ ٪ زيتا .

olive oil:

the free oil obtained from olive fruit pulp; it ranges from 12-25% according to the variety.

huile d'olive *l.f.* **:**

huile libre obtenue à partir de la pulpe des fruits de l'olivier qui en produit de 12 à 23% en fonction des variétés.

زَيْت الزَيْتون :

الزيت الحر الناتج من لب ثمرة الزيتون ، وتتراوح نسبة الزيت فيها بين ١٢ و ٢٣ ٪ حسب الصنف .

sesame oil:

the oil obtained from *Sesamum indicum;* the oil content is about 44-54 percent.

huile de sésame *l.f.* **:**

huile obtenue à partir des fruits de (*Sesamum indicum*) qui en contiennent environ de 44 à 54%.

زَيْت السمسم :

الزيت الناتج من بذور السمسم ، وتحتوى البذور الجافة على ٤٤ــ ٥٤ ٪ زيتا .

fennel seed oil:

the oil obtained from the seeds of *Foeniculum capillaceum* (fennel); the seeds contain about 10% fatty oil.

huile de fenouil *l.f.* **:**

huile obtenue à partir des graines de *Foeniculum capillaceum*(fenouil) qui en contiennent environ 10%.

زَيْت الشَّمر :

زيت ناتج من بذور الشمر التى تحتوى على حوالى ١٠ ٪ من الزيت الدهنى .

pinseed oil:

the oil obtained from the pinseed kernel which contains about 50-60% oil.

huile de graines de pin *l.f.* **:**

huile obtenue à partir des noyaux de graines de pin qui en contiennent environ de 50 à 60%.

زَيْت الصَّنَوْبَر :

زيت ينتج من بذور الصنوبر التى تحتوى على ٥٠ ـ ٦٠ ٪ من الزيت الدهنى .

sunflower seed oil:

the oil produced from sunflower seeds; oil content range about 22-36 percent.

huile de tournesol *l.f.* **:**

huile produite à partir des graines de tournesol qui en contiennent une proportion d'environ 22 à 36%.

زَيْت عباد الشمس :

الزيت الناتج من بذور نبات عباد الشمس ، وتختلف نسبته بين ٢٢ و ٣٦ ٪ حسب الظروف البيئية والمناخية

peanut oil:

oil obtained from the seeds of the legume *Arachis hypogoaea;* the seeds contain 40-50 percent oil.

huile d'arachide *l.f.* **:**

huile produite à partir des graines de l'arachide (Arachis hypogoaea) qui en contient de 40 à 50%.

زَيْت الفُول السودانىّ :

زيت ينتج من بذور نبات الفول السودانى ، وتحوى البذور الجافة على ٤٠ ـ ٥٠ ٪ زيتا .

soya - bean oil:

the oil obtained from soya-bean seeds; the oil content varies from 13-26 percent on a moisture free basis.

huile de soja *l.f.* **:**

huile obtenue à partir des graines de soja qui en contiennent de 13 à 26% de leur poids séché.

زَيْت فُول الصويا :

الزيت الناتج من بذور نبات فول الصويا ، وتختلف نسبة الزيت حسب الأصناف من ١٣ ـ ٢٦ ٪ للوزن الجاف للبذور .

Cinnamon oil:

the oil obtained by steam distilling the inner bark of Cinnamon.

huile de cannelier *l.f.* **:**

huile obtenue par distillation de la partie interne de l'écorce du cannelier.

زَيْت القِرْفة :

زيت يتم الحصول عليه بواسطة التقطير البخارى لقشرة القرفة الداخلية .

cod liver oil:

oil extracted from the liver of the cod, used for its medical properties.

huile de foie de morue *l.f.* **:**

huile extraite du foie de la morue, utilisée pour ses propriétés médicinales.

زَيْت كَبِد الحوت :

زيت مستخرج من كبد الحوت ، ويستعمل فى الأغراض الطبية .

coriander seeds oil:

oil obtained from coriander seeds which contain 17-21% fatty oil.

huile de graines de coriandre *l.f.* **:**

huile extraite des graines de coriandre qui en contiennent de 17 à 21%.

زَيْت الكُزْبَرة :

زيت ناتج من بذور الكزبرة التى تحتوى على ١٧ ـ ٢١ ٪ زيتا دهنيا .

crude olive cake oil:

olive cake oil intended for refining for use in food, or for technical purposes.

huile de tourteau d'olive *l.f.* **:**

huile de tourteau d'olive raffinée pour son utilisation en alimentation ou pour des besoins techniques.

زَيْت كُسْب الزيتون الخام :

زيت كسب الزيتون المخصص للتكرير بغرض الاستعمال فى الغذاء أو الاستعمالات الصناعية .

cumin seeds oil:

oil obtained from *Cuminum cyminum* seeds; it contains about 10% fatty oil.

huile de cumin *l.f.* **:**

huile obtenue à partir des graines de *Cuminum cyminum* qui en contiennent environ 10%.

زَيْت الكَمُّون :

الزيت الناتج من بذور نبات الكمون ، وتحتوى على حوالى ١٠ ٪ زيتا دهنيا .

palm oil:

the oil obtained from the fruit pulp of the palm tree; the oil-content is 30-70 percent.

huile de palmiste *l.f.* **:**

huile obtenue à partir de la pulpe du fruit du palmier à huile qui en contient de 30 à70%.

زَيْت النَّخِيل :

الزيت الناتج من لب ثمار نخيل الزيت حيث تصل نسبة الزيت إلى ٣٠ ـ ٧١ ٪ .

plum kernels oil:

the oil obtained from plum fruit kernel; the air-dried kernels contain about 39-42% fatty oil.

huile de noyaux de prunes *l.f.* **:**

huile obtenue à partir des noyaux des prunes qui, séchés à l'air, en contiennent de 39 à 42%.

زَيْت نَوَى البرقوق :

زيت ناتج من بذور ثمار البرقوق ، حيث تحتوى على ٣٩ـ ٤٢ ٪ من الزيت الدهنى .

date kernel oil:

oil obtained from the date palm pits; dry pits contain about 8% oil.

huile de noyaux de dattes *l.f.* **:**

huile obtenue à partir des noyaux de dattes qui, séchés, en contiennent environ 8%.

زَيْت نوى البلح :

زيت يستخرج من نواة البلح ، حيث تحتوى النواة على حوالى ٨ ٪ زيتا .

hazel-nut oil:

the oil obtained from the kernels of *Corylus avellana* nuts, which contain 58 percent oil.

huile de noisette *l.f.* **:**

huile obtenue à partir des coques de *Corylus avellana qui en contiennent 58* %.

زَيْت نَوَى البُنْدُق :

الزيت الناتج من بذور ثمار البندق ، وتحتوى على ٥٨ ٪ زيتا .

peach kernel oil:

the oil obtained from the kernel of peach fruit; the air-dried kernels contain about 42% fatty oil.

huile de noyaux de pêches *l.f.* **:**

huile obtenue à partir des noyaux de pêches qui, séchés à l'air, en contiennent environ 42%.

زَيْت نَوَى الخَوْخ :

زيت ينتج من بذور الخوخ حيث تحتوى البذور على ٤٢ ٪ من الزيت الدهنى .

olive kernel oil:

oil obtained from olive kernel; its

huile de noyaux d'olives *l.f.* **:**

huile obtenue à partir des noyaux d'olives

زَيْت نَوَى الزيتون :

الزيت الناتج من نوى ثمرة الزيتون ، وتبلغ

percentage reaches 1% from the fruit.

qui en contiennent 1% par rapport au fruit.

نسبة هذا الزيت ١ ٪ من وزن الثمرة .

cherry kernel oil:

oil obtained from the cherry kernel fruit; it contains 35 to 39 percent oil.

huile de noyaux de cerises *l.f.*:

huile obtenue à partir des noyaux de cerises qui en contiennent de 35 à 39%.

زَيْت نَوَى الكَرَز :

زيت ينتج من نوى ثمار الكرز التى تحتوى على ٣٥ ـ ٣٩ ٪ زيتا دهنيا .

apricot kernel oil:

oil obtained from the pits of apricot fruits; the air dried kernels contain 40-45% fatty oil.

huile de noyaux d'abricots *l.f.*:

huile obtenue à partir des noyaux d'abricots qui, séchés à l'air, en contiennent de 40 à 45%.

زَيْت نَوَى المِشْمِش :

زيت ناتج من بذور ثمار المشمش التى يحتوى المجفف منها هوائيا على ٤٠ ـ ٤٥ ٪ زيتا دهنيا .

palm kernel oil:

the oil obtained from the kernels of the palm fruit; the oil content about 40-50 percent.

huile de noyaux de palme *l.f.*:

huile obtenue à partir des noyaux des fruits du palmier à huile qui en contient de 40 à50%.

زَيْت نَوَى النخيل :

الزيت الناتج من نوى ثمار نخيل الزيت حيث يحتوى على ٤٠ ـ ٥٠ ٪ من وزن النواة .

salad oils:

edible oils that do not solidify at refrigeration temperature.

huiles à salade *l.f.p.*:

huiles comestibles qui ne se solidifient pas à la température d'un réfrigérateur.

زُيوت السلاطة :

زيوت غذائية لا تتصلب فى درجة حرارة الثلاجة .

س

black liquor:

the oil and juice of freshly pressed black olives.

liqueur noire *l.f.* **:**

huile et jus des olives noires fraîchement pressées.

السَّائل الأَسْوَد :

زيت وعصير الزيتون الأسود الذى تم كبسه حديثا .

corn steep liquor:

a by-product in starch manufactured from corn, used as a source of nitrogen for micro-organisms.

liqueur de mais *l.f.* **:**

sous-produit de la fabrication de la fécule à partir du maïs, utilisé comme source d'azote pour les microorganismes.

سائل مَنْقُوع الذُّرة :

ناتج ثانوى أثناء صناعة النشا من الذرة ، ويستعمل مصدرا أزوتيا للميكروبات .

crown cork:

a crown cap used for closing bottles.

capsule couronne *l.f.* **:**

capsule utilisée pour fermer les bouteilles.

سِدادة تاجيَّة :

غطاء تاجى يستخدم فى إغلاق الزجاجات .

water holding capacity:

the ability of meat proteins to retain fluids.

capacité de rétention de l'eau *l.f.* **:**

capacité des protéines de viande de retenir les fluides.

سَعَة الاحتفاظ بالماء :

مقدرة بروتينات اللحم على الاحتفاظ بالسوائل .

flour water absorption capacity:

the amount of water required to yield a dough of predetermined consistency.

capacité d'absorption de l'eau de la farine *l.f.* **:**

quantité d'eau nécessaire pour obtenir une pâte de consistance déterminée.

السَّعة الامتصاصية للدقيق :

كمية الماء اللازمة لتكوين عجينة متماسكة القوام .

thermal capacity:

the amount of heat energy required to raise the temperature of a mass of material one degree.

capacité thermique *l.f.* **:**

quantité d'énergie calorifique nécessaire pour élever la température d'une masse de matière de 1 degré.

السَّعة الحرارية :

كمية الطاقة الحرارية المطلوبة لرفع درجة حرارة كتلة من المادة درجة حرارة واحدة .

boiled sweets:

sucreries *n.f.p.* :

سَكَاكِر :

انظر : الحلوى الصلبة .

beet sugar:

sucrose extracted from sugar beet.

sucre de betterave *l.m.* :

saccharose obtenu à partir de la betterave.

سُكَّر البَنْجَر - سُكَر الشَّوَنْدَر :

سكر مستخلص من البنجر «الشوندر» .

centrifugal sugar:

sugar separated from liquid by centrifugation.

sucre centrifugé *l.m.* :

sucre séparé du liquide qui le contenait par centrifugation.

سُكر التَنْبِيذ « سكر الطَّرْد المركزى » :

السكر المفصول من السائل بواسطة الطرد المركزى .

fondant sugars:

a non-solid sugar.

sucre fondant *l.m.* :

sucre non solide.

سُكَّر ذَوَّاب :

سكر غير صلب .

grape sugar:

a simple monosaccharide found in fruits and predominates in grapes.

sucre de raisin *l.m.*, **glucose** *n.m.* :

monosaccharide trouvé dans les fruits et prédominant dans les raisins.

سُكر العنب - سُكر الجلوكوز - سُكر الدكستروز :

سكر بسيط أحادى يوجد فى معظم أنواع الفاكهة وخاصة فى العنب .

refined sugar:

chemically treated sugar to purify it from any objectionable matters in order to produce white sugar.

sucre raffiné *l.m.* :

sucre chimiquement traité pour le purifier à partir de matières diverses en vue de produire du sucre blanc.

سُكر مُكرر :

السكر المعامل كيميائيا لتنقيته من أى مواد غير مرغوب فيها وذلك للحصول على السكر الأبيض .

saccharin:

a non-nutritive sweetener; it is 300 times as sweet as sucrose.

saccharine *n.f.* :

édulcorant non sucré, trois cents fois plus-doux que le sucrose.

سَكَّرِين :

أحد المحليات غير المغذية ، وتقدر حلاوته ٣٠٠ مرة أكثر من حلاوة السكروز .

fruit salad:

different fruit pieces covered with syrup.

salade de fruit *l.f.* :

morceaux de fruits dans du sirop.

سَلَطة فَوَاكِه :

قطع فاكهة مختلفة مغطاة بالشراب .

mayonnaise (salad):

emulsion of vegetable oil containing egg

sauce mayonnaise *l.f.* :

émulsion d'huile végétale contenant du

سَلَطة المَيُونيز :

خليط الخضروات المفرومة مع الميونيز ،

yolk, vinegar, lemon juice, mustard and salt, all mixed with comminuted vegetables.

jaune d'oeuf, du vinaigre, du jus de citron, de la moutarde et du sel, (le tout mélé à des lègumes coupés en morceaux).

وهى مستحلب الزيت والبيض والخل وعصير الليمون والخردل والملح .

blanching:

treatment of vegetables or fruits in steam or boiling water for a short period.

blanchiment *n.m.* :

traitement des légumes ou des fruits à la vapeur ou à l'eau bouillante pendant un court laps de temps.

سَلْق :

معاملة الفاكهة أو الخضر ببخار الماء أو بماء مغلى لفترة قصيرة .

infra-red blanching:

treatment of certain fruits and vegetables by infra-red radiation.

blanchiment à l'infra-rouge *l.m.* :

traitement de certains fruits et légumes à l'infra-rouge.

سَلْق بالأشعة تحت الحمراء :

معالجة خضر وفواكه معينة بالأشعة تحت الحمراء .

dry-blanch-dry process:

a process carried out before drying fruit or vegetables so as to retain its colour and flavour.

blanchiment à sec *l.m.* :

processus de traitement effectué avant le séchage des fruits et des légumes pour leur permettre de garder leur couleur et leurs qualités organoleptiques.

السَّلْق بالبخار :

عملية تسبق تجفيف الفاكهة أو الخضر لكى تحتفظ باللون والنكهة .

bloater fish:

brined smoked herring,.

craquelots *n.m.p.* :

harengs fumés après traitement à la saumure.

سَمَك مُدَخَّن :

سمك الرنجة المعامل بالملح والدخان .

stinker fish:

unpleasant smell of fish for reasons other than staleness.

poisson puant *l.m.* :

odeur désagréable qui se dégage du poisson pour des raisons autres que le manque de fraîcheur.

سَمَك مُنْتِن :

رائحة كريهة يعطيها السمك ولا تعود أسبابها إلى تقادمه .

ghee:

clarified butter prepared by heating butter or cream to remove moisture.

ghée *n.m.* :

beurre indien clarifié préparé généralement à partir du lait par fermentation acide naturelle puis chauffage des grains de beurre sans lavage.

سَمْن :

زبدة رائقة ، وتحضر بتسخين وغلى الزبدة أو القشدة للتخلص من الرطوبة .

semolina, beak middlings:

milling product consists of wheat grain endosperm. It's particles are larger in size

semoule *n.f.* :

produit de la mou[illegible]re consistant en particules d'endosperm[illegible]es de grains de blé de

السَّميد :

ناتج طحن يتكون من إندوسبرم حبة القمح ، وحجم حبيباته أكبر من الدقيق ،

than those of flour; there are different sizes of semolina.

tailles supérieures à celle des particules de farine. I en existe différentes grosseurs.

توجد منه درجات مختلفة .

white shorts:

milling product smaller than bran, containing a small portion of bran and a large portion of endosperm.

recoupettes *n.f.p.* :

produit de mouture plus petit que le son, contenant une petite portion de son et une plus grande proportion d'endosperme.

نّ أبيض :

نج طحن أقل حجما من الردة ويحتوى على
بة منها ، كما يحتوى على نسبة عالية من
بيبات الإندوسبرم .

red shorts:

milling product more fine than bran and containing some particles of bran, germ and endosperm.

remoulages bis *l.m.p.* :

produit de la mouture plus fin que le son et contenant plus de particules que le son, les germes et les endospermes.

نّ أحمر :

ج طحن أنعم من الردة ويحتوى على
يبات منها ومن الجنين والإندوسبرم .

flagellum (pl.flagella):

a flexible, whip-like appendage on cells, used as an organ of locomotion.

flagelle *n.m.* :

appendice flexible rattaché à une cellule et utilisé comme organe de locomotion.

ط :

ائد مرنة على الخلية تشبه السوط ،
ستعمل أعضاء للحركة .

conveyors:

belts used for transfering across the factory.

convoyeurs *n.m.p.* :

bandes utilisées pour transporter des matières dans des établissements industriels et commerciaux.

ور النقل :

رطة للنقل فى المصنع .

ش

syrup or squashes:

drinks that consist mainly, of varied mixtures of citrus juices and pure cane sugar or cane sugar syrups, with additional flavouring ingredients.

citronnades *n.f.p.* :

ensemble de boissons consistant en des mélanges dosés différemment de jus de citron et de sucre de canne avec des adjonctions de produits conservateurs et d'arômes.

شَراب :

الحمضيات مضافا إليها سكر قصب أو محلوله السكرى النقى ومنكهات .

corn syrup:

a mixture of dextrose and its polymers.

sirop de maïs *l.m.* :

mélange de dextrose et de ses polymères.

شَراب الذُّرة :

خليط من الدكستروز ومكثوراته « بَلْمَراته » .

fruit syrup:

fruit juice and sucrose.

sirop de fruit *l.m.* :

mélange de jus de fruits et de sucrose.

شَراب الفاكهة :

عصير الفاكهة والسكروز .

cocktail:

a mixed drink.

cocktail *n.m.* :

mélange de boissons.

شَراب مُشكَّل :

خليط مشروبات .

fillet:

a strip or long (flat or thick) piece of meat or fish.

filet *n.m.* :

tranche mince de poisson ou de viande.

شَرِيحة :

قطعة طويلة من السمك أو اللحم سميكة أو مستوية .

Carnauba wax:

the wax which occurs as a thin coating on the leaves of the the Carnauba palm tree; it has a melting point 84-91 °C.

cire de Carnauba *l.f.* :

cire qui est extraite des feuilles du palmier du Brésil (Copernica cerifera) et dont le point de fusion est de 84-91 °C.

شَمْع الكارنوبا :

الشمع الذى يوجد على هيئة طبقات رقيقة تغطى أوراق شجرة (نخيل الكارنوبا) وتبلغ درجة انصهار هذا الشمع ٨٤ـ ٩١° م .

chocolate:

a preparation of the seeds of cacao, roasted husked, ground, sweetened and flavoured with Vanilla etc.

chocolat *n.m.* :

préparation à base de graines de cacao, grillées, débarrassées de leurs enveloppes, broyées avec adjonction d'édulcorants, des arômes, de la vanille, etc....

وكُولاتة ـ شُوكُولاطة :

ستحضرات من حبوب الكاكاوة بعد
حميصها وتقشيرها وطحنها وتحليتها وإضافة
عض مركبات النكهة مثل الفانيلية .

ص

antibiont:

any antibiotic organism.

antibionte *n.m.* **:**

organisme antibiotique.

صَادّ :

كائن له قدرة صادة .

pigments (bacteria):

colours produced by pigment producing bacteria.

pigments bactériens *l.m.p.* **:**

couleurs provenant de pigments produits par des bactéries.

صِبغات بكتيرية :

صبغات مختلفة الألوان تفرزها البكتريا المنتجة للصبغات .

carotene pigment:

a yellow plant pigment, precursor of vitamin A, and is not water soluble.

carotène *n.m.* **:**

pigment végétal jaune orangé précurseur de la vitamine A et non soluble dans l'eau.

صِبغة الكاروتين :

صبغة نباتية صفراء وهى طليعة لفيتامين (أ) ، غير قابلة للذوبان فى الماء .

biological zero:

the minimum temperature on which living organisms could survive.

zéro biologique *l.m.* **:**

température minimale à laquelle des organismes vivants peuvent subsister.

الصفر الحَيَوِىّ :

درجة الحرارة الدنيا التى يمكن للكائنات الحية أن تعيش عليها .

firmness:

used to describe the property of a substance to resist deformation under its own weight.

consistance *n.f.* **:**

propriéte d'une substance capable de résister aux tensions engendrées par son propre poids.

صَلابة :

نعت لمادة تقاوم التشوه بفعل ثقلها الخاص .

fitness (foods):

fitness of food in relation to their freedom from pollution or any undesirable changes.

salubrité *n.f.* **:**

aptitude de la nourriture à demeurer exempte de pollution ou de tout autre modification indésirable.

صلاحية (الغذاء) :

صلاحية الغذاء من حيث خلوه من عوامل التلوث والتغييرات غير المرغوبة .

Chili sauce:

the clean, sound cooked product made

sauce Chili *l.f.* **:**

produit préparé à base de tomates pelées

صَلْصَة شيلى :

المنتج النظيف السليم المصنع من طماطم

from chopped, peeled, ripe tomatoes, chopped peppers, salt, sugar, spices and vinegar, with or without onions and garlic.

et hachées de poivre, sel, sucre, épices, vinaigre, avec ou sans oignons et ail.

«بندورة» ناضجة مقشورة ومهروسة والمخلوطة بفلفل مهروس وملح طعام وسكر وتوابل وخل مع إضافة ثوم وبصل.

catchup, catsup, ketchup:

tomato paste consisting of tomato concentrate, sugar, vinegar and spices.

ketchup *n.m.*:

pâte ou sauce composée à base de concentré de tomate, sucre, vinaigre et épices.

صَلْصة الطماطم الحِرِّيفة ، كتشب :

عجينة طماطم تتكون من صلصة الطماطم والسكر والخل والتوابل.

cassareep:

the juice of the bitter cassava that is boiled to a thick syrup and used as a base for sauces.

sirop de cassave *l.m.*:

jus de manioc amer bouilli dans un sirop épais et utilisé comme base pour des sauces.

صَلْصَة المنيهوت ـ كَساريب :

عصير الكسافا الذى يركز بواسطة غليانة ويستعمل شرابا كأساس للصلصة.

circular exhaust box:

a box through which food cans follow a circular or spiral path as air is removed.

boîte à aspiration circulaire *l.f.*:

boîte dans laquelle la nourriture emboîtée suit un trajet circulaire ou spiral lorsque l'air en est retiré.

صُندوق التَّفريغ الدَّائرىّ :

الصندوق الذى تتخذ علب الغذاء فيه طريقا دائريا أو حلزونيا بينما تتم إزالة الهواء.

foamed plastic boxes:

moulded foamed polyrene boxes used as cushion or containers.

emballages en plastique expansé *l.m.p.*:

boîtes en polystyrène expansé et moulé utilisées comme moyen de protection et d'emballage.

صُندوق اللدَّائن الرَّغَوِيَّة :

صناديق من اللدائن ذات قوام إسفنجى ، وتستخدم وسادة أو حاويات.

tank:

basins for juice storing made from stainless steel with funnel usually like bottom.

réservoir *n.m.*:

cuve de stockage du jus de fruit en acier galvanisé et comportant généralement un entonnoir en guise de fond.

صِهْريج :

أحواض تخزين العصير ، وتصنع عادة من الصلب غير القابل للصدأ ذات قاع يشبه القمع.

flavour profile:

a method of judging flovour of foods by examining a list of factors by which the flavour can be analyzed.

analyse organoleptique *l.f.*:

méthode d'évaluation des contenants organoleptiques d'aliments par examen d'une liste de facteurs par l'intermédiaire desquels les qualités organoleptiques peuvent être analysées.

صِيغة النكهة :

طريقة للحكم على نكهة الأغذية بفحص قائمة لعدة عوامل مختلفة يمكن بواسطتها تحليل النكهة.

ض

quality control:

control of standards, specification and economy of food production.

contrôle de la qualité *l.m.:*

contrôle de l'application des normes, des spécifications et des aspects économiques de la production alimentaire.

ضَبْط الجَوْدة :

مراقبة معايير وخصائص واقتصاديات إنتاج الغذاء .

knock-back (dough):

thorough mixing of partially fermented dough in order to expel the old gas.

pétrissage *n.m.:*

mélange consciencieux de la pâte partiellement fermentée pour enlever le gas.

ضَرْب العَجِين :

الخلط الجيد للعجين المخمر جزئيا وتركه لتجديد غازه .

chilling injury:

injury of food products in cold stores.

dégâts de réfrigération *l.m.p.:*

dommages causés aux aliments pendant le stockage à froid.

ضَرَر التبريد :

الضرر الذى يصيب المنتجات الغذائية فى المخازن المبردة .

weakening of the dough:

the extent to which the farinograph curve falls during a definite mixing period.

affaissement de la pâte *l.m.:*

limites à l'intérieur desquelles la courbe d'un farinographe diminue au cours d'une période de temps de pétrissage défini.

ضَعْف العَجِينة :

مقدار سقوط منحنى الفارينوجراف خلال فترة خلط محددة .

ط

hammer mill:

a mill in which the material is powdered by a set of hammers.

moulin à marteaux *l.m.* :

moulin dans lequel les matériaux sont broyés par des dispositifs à marteaux.

طَاحُونة مِطْرَقِيَّة :

طاحونة تسحق فيها المواد بواسطة المطارق .

activation energy:

the amount of energy, in calories, required to bring all molecules of 1 mole of a substance to a given temperature to the activated state.

énergie d'activation *l.f.* :

quantité d'énergie mesurée en calories nécessitant de porter toutes les molécules d'une molécule-gramme d'une substance à une température donnée à un stade d'activation.

طَاقَة التَّنشيط :

كمية الطاقة ـ مقدرة بالسعرات ـ اللازمة لإيصال جميع الجزيئات الموجودة فى مول واحد « جزىء جرامى » من المادة التى تكون على درجة حرارية معينة إلى الحالة المنشطة .

cooking:

thermal treatment to make food more palatable.

cuisson *n.f.* :

traitement thermique utilisé pour rendre les aliments plus mangeables.

الطَّبْخ :

معاملة حرارية تجعل الغذاء أكثر استساغة .

vacuum cooking:

cooking foods under vacuum.

cuisson sous-vide *l.f.* :

cuisson de la nourriture sous-vide.

طَبْخ تحت التخلية :

طبخ الأطعمة تحت ضغط منخفض (خلاء) .

slime layer:

a gelatinous covering of bacterial cell wall.

couche mince *l.f.* :

gélatine recouvrant les parois des cellules bactériennes.

طَبقة لَزِجة :

غطاء هلامى فى الجدار الخلوى الجرثومى .

milling:

a process in which the grains and other food materials are converted into powder.

mouture *n.f.* :

processus par lequel les grains et d'autres produits alimentaires sont transformés en poudre.

طَحْن :

العملية الميكانيكية التى يتم بواسطتها تحويل الحبوب والمواد الغذائية الأخرى الكاملة إلى مسحوق .

corn dry milling:

a method for corn milling in which the grains are tempered at 21% moisture, then decreased to 15% before milling.

mouture à sec du maïs *l.f.* :

méthode de mouture du maïs dans laquelle les grains sont portés à 21 % d'humidité puis abaissés à 15 % avant la mouture.

الطَّحْن الجاف للأذرة :

وفيه ترطب الحبوب إلى ٢١ ٪ رطوبة ثم تخفض إلى ١٥ ٪ قبل الطحن مباشرة .

corn wet milling:

the milling of corn after steeping in warm sulphuretted water.

mouture humide du maïs *l.f.* :

mouture du maïs après trempage dans de l'eau chaude sulfitée.

الطَّحْن الرطب للأذرة :

طحن الأذرة بعد نقعها فى ماء دافئ مكبرت .

corn meal:

the grinding product of corn not including bran layers.

farine de maïs *l.f.* :

produit broyé du maïs après séparation d'avec les enveloppes.

طَحِين الذُّرة :

دقيق الذرة الخالى من أغلفة الحبة .

wheatmeal (flour):

flour containing relatively high proportion of bran.

farine de blé *l.f.* :

farine contenant une proportion relativement élevée de son.

طَحِين القمح :

دقيق قمح يحتوى نسبيا على نسبة عالية من النخالة .

enriched flour:

flour fortified with vitamins and minerals.

farine enrichie *l.f.* :

farine à laquelle ont été ajoutés des vitamines et des minéraux.

طَحِين مَدْعوم :

الطحين المدعم بالفيتامينات والمعادن .

active oxygen method:

a method of measuring the stability of fats and oils by bubbling air through the heated material and following the formation of peroxides.

méthode à l'oxygène actif *l.f.* :

méthode de mesure de la stabilité des huiles et des graisses par barbotage d'air au travers du matériel chauffé et provoquant la formation de peroxydes.

طَرِيقة الأكسجين الفعّال :

طريقة لقياس استقرار الدهون والزيوت ، بإمرار هواء خلال مادة دهنية يتم تسخينها ومن ثم تكوين البيروكسيدات .

sponge dough method:

a method of bread processing, in which a portion of flour is made into a dough with all the yeast then after fermentation the remainder of ingredients.

méthode pâte levain levure *l.f.* :

méthode de panification dans laquelle une quantité de farine est introduite dans une pâte avec toute la levure après une première ètape de fermentation.

الطَّرِيقة غير المُباشرة لإنتاج الخُبز :

إحدى طرق إنتاج الخبز ، وفيها يخلط جزء من الدقيق مع الخميرة لتكوين عجينة وبعد تخمرها يضاف إليها بقية المكونات .

hanging drop-technique:

a technique for observing motility of micro-organisms suspended in a drop of liquid.

technique de la suspension en goutte *l.f.* :

méthode d'observation de la mobilité d'organismes en suspension dans une goutte de liquide.

طَرِيقة القَطْرة المُعلقة :

طريقة لفحص حركة الميكروبات المعلقة فى قطرة من سائل .

Campden process:

a method of food preservation by addition of sodium bisulphite.

procédé Campden *l.m.* :

méthode de conservation des produits alimentaires par addition de bisulfite de sodium.

طَرِيقة «كمبدن» :

طريقة لحفظ الغذاء بإضافة ثانى كبريتات الصوديوم .

Campbells process:

a process for concentrating and drying milk.

procédés Campbells *l.m.* :

procédé de concentration et de dessiccation du lait.

طَرِيقة «كمبل» :

طريقة لتركيز وتجفيف اللبن .

straight dough process:

a method of bread processing in which all the ingredients are mixed into a dough then allowed to ferment.

procédé d'empâtage direct *l.m.* :

méthode de panification dans laquelle tous les ingrédients sont mélangés pour constituer une pâte qui peut alors subir le processus de fermentation.

الطَّرِيقة المُباشرة لإنتاج الخُبز :

إحدى طرق إنتاج الخبز ، وفيها تخلط جميع المكونات لتكوين العجينة مرة واحدة ثم تترك للتخمر .

micromanipulator method:

a special apparatus, used for isolating single cells from microbial culture.

méthode de micromanipulateur *l.f.* :

appareil utilisé pour séparer des cellules isolées d'une culture de microorganismes.

طَرِيقة المُنابِل الصِّغَرِىّ :

طريقة يستعمل فيها المُنابِل الصِغَرِىّ لعزل خلايا فردية من مزرعة ميكروبية .

tank flavour:

a minor off flavour acquired when apple or grape juices are stored in large tanks.

arôme de réservoir *l.m.* :

arôme indésirable acquis par les jus de pomme ou de raisin lorsqu'ils sont stockés dans des réservoirs de grande capacité.

طَعْم الصِّهريج :

طعم غير مرغوب يحدث عند حفظ عصير التفاح أو العنب فى آنية كبيرة .

astringent flavour:

flavour relating to phenolic substances such as tannins.

goût astringent *l.m.* :

goût provoqué par la présence de substances phénoliques telles que les tannins.

طَعْم قابِض :

مذاق يرجع لوجود مواد فينولية مثل حمض التانيك .

chlorine flavours:

flavour caused by excessive use of chlorine

goût d'eau de Javel *l.m.* :

goût provoqué par un emploi abusif

طَعْم الكلور :

مذاق ينتج عن الاستخدام الزائد لمواد

containing compounds.

de l'hypochlorite de soude contenu dans divers omposés utilisés comme produits de nettoyage.

التنظيف المحتوية على مركبات الكلور .

flotation:

flottation *n.f.* :

طَفْو :

انظر : تعويم .

biochemical oxygen demand (BOD):

a test used to measure microbial activity by utilizing oxygen.

demande biochimique en oxygène(DBO) *l.f.* :

test utilisé pour évaluer l'activité des microorganismes par mesure de l'oxygène consommé.

الطَّلَب الحَيَوِيّ للأكسجين :

اختبار يستخدم لقياس النشاط الميكروبى عن طريق استهلاك الأكسجين .

procaryons, prokaryons:

organisms having a primitive nucleus.

procaryotes *n.m.p.* :

organismes dotés d'un noyau primitif.

طَلِيعيات النَّوى :

كائنات تحتوى على نواة بدائية .

ton of refrigeration:

the removal of heat at the rate of 200 B.T.U. per minute.

unité de réfrigération *l.f.* :

élimination de la chaleur au taux de 200 B.T.U. par minute.

طن التبريد :

إنقاص الحرارة بمعدل ٢٠٠ وحدة حرارية بريطانية فى الدقيقة .

asepsis:

keeping out of micro-organisms from foods.

asepsie *n.f.* :

action d'éliminer les microorganismes (d'une denrée alimentaire par exemple).

طَهارة :

إبعاد الميكروبات عن الأغذية .

log phase, exponential phase:

a phase of rapid microbial growth curve.

phase exponentielle *l.f.* :

phase de développement accéléré d'une population de microorganismes.

الطَّوْر الأُسِّيّ :

طور منحنى النمو الميكروبى المتسارع .

lag phase of growth:

a phase of microbial growth curve, during which there is no growth of microorganisms.

phase de stabilisation *l.f.* :

phase d'une courbe de développement de microorganismes pendant laquelle ces derniers ne se développent pas.

طَوْر التَّلَكُّؤ :

مرحلة من مراحل منحنى النمو الميكروبى لا يحدث خلالها زيادة فى عدد الميكروبات .

ع

food scientist:

one who studies the chemical, physical, biochemical characteristics of food constituents and use this knowledge to preserve and process food and maintain their nutritional value.

nutritioniste *n.m.* :

spécialiste de l'étude des constituants physiques, chimiques et biologiques des aliments, de leurs procédés de conservation et du maintien et de l'amélioration de leur valeur nutritive.

الِم الأغذية :

شخص الذى يدرس مكونات الأغذية
خواصها الكيميائية والطبيعية ، واستخدام
ا حصله فى حفظ وتصنيع الأغذية
المحافظة على قيمتها الغذائية .

whipping agents:

compounds that enhance incorporation of air, to produce a stable foam (whipping).

émulsifiant *n.m.* :

substance ou composé augmentant la capacité d'un produit à incorporer de l'air et à former une émulsion stable.

امِل إرغاء ـ مُرْغٍ :

ركبات تساعد على خلط الهواء أو دمجه
كوين رغوة مستقرة .

growth-promoting factors:

organic molecules, required in trace quantities for growth, e.g. vitamins.

organismes promoteurs de la croissance *l.m.p.* :

molécules organiques dont la présence à l'état de traces est nécessaire à la croissance.(vitamines).

امِل حاضّ للنمو :

زيئات عضوية يحتاجها الكائن بكميات
يلة لنموه ، مثلا : الفيتامينات .

bleaching agent:

compounds used to whiten food products.

agent de blanchiment *l.m.* :

composé utilisé pour rendre plus blanche une denrée alimentaire.

امِل مُبَيِّض ـ مادّة قاصِرة :

ركبات تستعمل لقصر (تبييض) المنتجات
غذائية .

cleaning agent:

chemical agents, like detergents, used for cleaning and sanitizing equipments.

agent de nettoyage *l.m.* :

agent chimique, tel que les détergents, utilisé pour le nettoyage et l'assainissement des équipements.

امِل مُنَظِّف :

واد كيمياوية تستعمل لتنظيف وتطهير
أجهزة والمعدات .

paste kneaders:

kneaders used to mix the dough in a uniform mass.

pétrin (mécanique) *l.m.* :

pétrin utilisé pour mélanger la pâte et lui donner une consistance uniforme.

جّانات المكرونة :

جانات ذات أجنحة عريضة تستخدم فى
لط عجينة المكرونة لتوفير التجانس .

black strap syrup:

concentrated sugar-cane juice to 40° Brix.

sirop noir *l.m.*:

sirop de jus de canne concentré à 40 brix.

عَسَل أَسْوَد :

عصير القصب بعد تركيزه بالحرارة حتى تصل درجة البركس إلى ٤٠ درجة .

chunk honey:

comb-honey packed in jars with liquid honey.

miel brut *l.m.*:

miel en rayon emballé dans des récipients avec du miel liquide.

عَسَل مُكتنز :

أقراص العسل المعبأة فى قنانى العسل السائل .

mushroom:

kinds of fungi, classified as basidiomycetes. Commercial mushrooms are used in soups and sauces.

champignon de couche *l.m.*:

espèce de champignons de la famille des Basidiomycètes. Certains sont utilisés à titre alimentaire dans les soupes et les sauces.

عُش الغُراب :

أنواع من الفطريات التابعة للفطريات الدعامية ، والأنواع التجارية منها تستعمل غذاء .

cane crusher:

broyeur à canne *l.m.*:

عَصَّارة القصب :

انظر : هراسة القصب .

hand reaming extraction:

extraction of juice by pressing by hand in special apparatus.

extraction manuelle *l.f.*:

extraction des jus de fruits et légumes par appareil manoeuvré à la main.

عَصِير يَدَوِىّ بالعصَّارة :

استخلاص العصير بالضغط باليد فى أجهزة خاصة .

brose:

a food by pouring boiling water on flour.

bouillie *n.f.*:

aliment obtenu par mélange d'eau bouillante avec de la farine.

عَصِيدة :

طعام يعد بصب ماء مغلى على الدقيق .

porridge:

cooked gelatinized coarse milled unstabilized grains.

porridge *n.m.*:

bouillie de farine d'avoine non blutée, à l'eau ou au lait.

عَصِيدة مساميّة :

جريش الحبوب الخشن المطبوخ المتهلم .

chilled orange juice:

a juice which is close to fresh juice in flavour, texture and aroma. It is prepared from the pasteurized single strength orange juice, rapidly chilled to O°C.

jus d'orange glacé *l.m.*:

jus préparé à partir de jus d'oranges pressées pasteurisé, rapidement réfrigéré à O° et conservé en emballage clos pour conserver son goût, son arôme et sa texture.

عَصِير البرتقال المبرد :

عصير يقارب العصير الطبيعى الطازج من ناحية الطعم والقوام والنكهة ، ويجهز من عصير البرتقال العادى المبستر المبرد بسرعة إلى حوالى صفر مئوى .

beet juice:

the juice that can be prepared from beet by the use of the Schwarz machine.

jus de betterave *l.m.* **:**

jus qui peut être préparé à partir de betteraves à l'aide d'une machine Schwarz.

عَصِير البنجر ـ عصير الشَوَنْدر :

العصير الممكن الحصول عليه من البنجر « الشوندر » باستخدام آلة « مكنة » شوارتز للاستخلاص .

apple juice:

the juice which is normally prepared by macerating the apple fruit and then removing the juice from the pulp with a hydraulic press.

jus de pommes *l.m.* **:**

jus préparé normalement par macération des fruits puis extraction du jus de la pulpe à la presse hydraulique.

عَصِير التفاح :

العصير المحضر طبيعيا بهرس ثمار التفاح ثم استخلاص العصير من اللب بالضغط المائى .

crushed apple juice:

unclarified apple juice.

jus de pommes écrasées *l.m.* **:**

jus de pommes non clarifié.

عَصِير التفاح المَهْرُوس :

نوع من أنواع عصير التفاح غير المروق .

carrot juice:

the juice obtained by pressing carrots.

jus de carottes *l.m.* **:**

jus obtenu par pressage de carottes.

عَصِير الجَزَر :

العصير الناتج من ثمار الجزر .

celery juice:

the juice extracted from celery.

jus de céleri *l.m.* **:**

jus obtenu par pressage du céleri.

عَصِير الكرفس :

العصير المستخلص من نبات الكرفس .

thin juice:

the juice produced from cane mill after adding water.

jus délayé *l.m.* **:**

jus produit à partir de canne écrasée avec addition d'eau.

عَصِير مُخَفَّف :

عصير ناتج من عصارات القصب بعد إضافة الماء إليه .

aroma:

an odour arising from spices or aromatic plants etc.; an agreeable fragrant odour.

arôme *n.m.* **:**

odeur considérée comme agréable émanant d'épices ou de plantes aromatiques.

عِطْر :

رائحة تنشأ عن التوابل أو النباتات العطرية ، وهى رائحة مقبولة وزكية .

rot:

food spoilage caused by microbes.

pourriture *n.f.* **:**

détérioration des aliments provoquée par les microbes.

عَفَن :

فساد بالأغذية تسببه الجراثيم والفطور .

blue mold rot:

fungal spoilage of fruits and vegetables

moisissure bleue *l.f.* **:**

dégradation des fruits et des légumes pro-

عَفَن أزرق فطرىّ :

فَساد فطرى يصيب الخضر والفواكه ،

ويتميز مكان الإصابة باللون الأزرق .

voquée par un champignon et caractérisée par une couleur bleue.

characterized by a blue colour.

عقار مُقْهِم :

انظر : مثبط الشهية .

médicaments anorectiques *l.m.p.* **:**

anorectic drug:

عُلبة صَفيح :

عبوة للأغذية تصنع عادة من الحديد المغطى بالقصدير .

boîte en fer blanc *l.f.* **:**

récipient contenant des aliments et fabriquée généralement avec une feuille de fer-blanc.

tin can:

food containers usually of tin sheet.

عُلبة مُسَرِّبَة :

علبة بها ثقوب أو فتحات تسمح بتسرب المحتوى الغذائى .

boîte à trous *l.f.* **:**

boîte comportant des ouvertures qui permettent aux aliments de s'échapper.

leaker can:

a can with openings or pinholes that allow leakage of contained food.

عُلبة مَطْلِيَّة (بالمينا) :

علبة مطلية من الداخل لمنع تفاعل المادة الغذائية مع صفيح العلبة .

boîte émaillée *l.f.* **:**

boîte revêtue à l'intérieur d'une couche de peinture ou d'émail pour éviter des réactions entre le fer-blanc et les constituants de la nourriture.

enamelled can:

a can painted from inside to prevent reaction between tin and food stuff.

عُلبة مُنتفِخة :

علبة تنتفخ نهاياتها بسبب إنتاج الغاز بداخلها .

boîtes flochées *l.f.p.* **:**

boîtes dont les fonds ont été gonflés du fait de formation de gaz.

swelled cans:

cans of which ends bulge due to gas formation.

عِلْم الأحْياء المِجْهَرية الصِّناعية :

علم الأحياء المجهرية المختص باستخدام الكائنات الدقيقة فى العمليات الصناعية ذات الأهمية الاقتصادية .

microbiologie industrielle:

microbiologie ayant pour objet l'utilisation de microorganismes dans des procédés industriels à applications économiques importantes.

industrial microbiology:

microbiology which deals with the utilization of micro-organisms in industrial processes of economical importance.

عُمْر التخزين :

المدة التى يبقى فيها الغذاء سليما دون فساد .

durée en stockage *l.f.* **:**

durée pendant laquelle un produit alimentaire peut être stocké sans se dégrader.

shelf-life:

length of time during which a food remains unspoiled.

Brogdex process:

coating the skin of an apple with wax or oil to prevent apple scald.

procédé Brogdex *l.m.:*

revêtement de la peau des pommes d'huile ou de cire en vue d'éviter l'échaudage des pommes.

عملية « بروغدكس » :

تغليف قشرة التفاح بالشمع أو الزيت لمنع الاسمرار .

غ

synthetic food:

foods the raw materials of which are derived by chemical means.

aliment synthétique *l.m.* :

aliment dont les matières premières sont fabriquées par des moyens chimiques.

غذاء تَركيبِيّ :

الأغذية التى اشتقت موادها الأولية بواسطة الطرائق الكيمياوية .

non perishable food:

foods that can be unspoiled for a long time.

aliment non périssable *l.m.* :

produit alimentaire qui peut se conserver sans dégradation pendant un temps prolongé.

غذاء غَير تَلُوف :

الأغذية التى لا تتلف بسرعة .

fermented food:

food prepared by fermentation processes.

aliment fermenté *l.m.* :

aliment fabriqué par recours à un processus de fermentation.

غِذَاء مُخَمَّر :

غذاء خضع لعمليات تخمير .

pellicle:

bacterial growth, forming either a continuous or an interrupted sheet, over the culture fluid.

pellicule *n.f.* :

couche mince, continue ou non, formée par le développement de microorganismes à la surface d'une culture fluide.

غِشَاوة :

نمو بكتيرى على سطح المزرعة السائلة يكون طبقة متصلة أو متقطعة .

double wrapper:

grease-proof paper and cellulose film.

double emballage *l.m.* :

papier résistant à la graisse doublé d'un film de cellulose.

غِلاف مُزدوج :

أوراق مبطنة بالشحوم وبطبقة من السليلوز .

gossypol:

a poisonous substance found in cottonseed.

gossypol *n.m.* :

substance toxique présente dans les graines de coton.

غُوسيبول ـ جوسيبول :

مادة سامة توجد فى بذرة القطن .

heterotrophs:

organisms which require organic nutrients as sources of carbon.

hétérotrophe *adj.* :

se dit d'organismes qui nécessitent pour leur croissance des apports nutritifs en matières organiques telles que des composés carbonés.

غيريات الاغتذاء ـ كائنات خليطة التغذية :

كائنات تحتاج فى تغذيتها إلى مواد عضوية كمصدر للكربون .

ف

spiral separator:

spiral channels that separate extraneous seeds from wheat grain.

séparateur spirale *l.m.*:

type de séparateur qui permet d'isoler les graines étrangères des grains de blé.

فَاصِل حلزونىّ :

قنوات لفصل الحبوب الغريبة عن حبوب القمح قبل الطحن .

disc separator (wheat):

a disc used for separating seeds and other cereals from wheat.

séparateur à disques *l.m.*:

séparateur á disques utilisé pour séparer le blé des diverses autres graines.

فاصِل قُرصىّ :

جهاز عبارة عن حوض معدنى تدور به عدة أسطوانات بها جيوب نصف كروية لفصل حبوب القمح عن الشوائب .

apex separator:

a device to separate extraneous matter from grains before milling.

séparateur apex *l.m.*:

dispositif utilisé pour séparer le grain des autres matériaux avant mouture.

فَاصِل قِمِّىّ :

غربال لفصل شوائب القمح .

magnetic separator (wheat):

a device to prevent fragments of iron passing to grinder during milling.

séparateur magnétique *l.m.*:

appareil permettant d'éliminer les particules métalliques susceptibles de passer dans les broyeurs pendant la mouture.

فاصِل مَغْنَاطيسىّ :

أداة تبعد شدف الحديد فى طريقها إلى المطحنة قبل الطحن .

candy glace fruit:

fruits which are slowly impregnated with syrup until the sugar concentration in the fruit is high enough to prevent spoilage.

fruits confits *l.m.p.*:

fruits ayant fait l'objet d'un traitement d'imprégnation lente en sirop, jusqu'à ce que la concentration de sucre dans les fruits soit assez élevée pour les protéger d'une dégradation ultérieure.

فَاكِهة قَنْدية :

فاكهة يتخللها ببطء الشراب السكرى إلى أن يرتفع تركيز السكر فيها فيكون كافيا لمنع الفساد .

glaced fruit:

a sugar impregnated fruit coated with a thin glazed sugar.

fruit glacé *l.m.*:

fruit imprégné de su[illegible] et recouvert d'un fin glaçage de sucre.

فَاكِهة مُسكرة :

فاكهة مسكرة مغطاة بطبقة رقيقة من السكر الشفاف .

anthracnose:

fungal spoilage in vegetables and fruits, characterized by spotting of leaves and fruits or seed pods.

anthracnose *n.f.* **:**

altération fongique des fruits et légumes caractérisée par des tâches sur les feuilles et les fruits ou sur les cosses des fruits.

فُحام :

فساد فطرى يعترى الخضر والفواكه ، ويتميز بحدوث تبقع فى الأوراق والفواكه أو قرون البذور .

paddy separator:

a device for the separation of paddy rice to be hulled again.

séparateur à paddy *l.m.* **:**

appareil utilisé pour décortiquer le riz paddy avant traitement.

فَرَّاز الأرز :

جهاز فصل حبوب الأرز غير المقشورة لإعادة تقشيرها .

separators:

a centrifugal equipment used to separate foods of different specific gravity.

séparateur *n.m.* **:**

appareil muni d'un dispositif centrifuge et utilisé pour séparer les aliments de densités différentes.

فَرَّازات :

منابذ تستعمل فى فصل الأغذية لمكونات ذات ثقل نوعى مختلف .

head space:

the vertical distance from the level of the top of the container, or double seam to the level of the contents.

espace vide *l.m.* **:**

distance verticale libre demeurant entre le sommet du récipient et le haut du contenu.

فَراغ هوائىّ :

المسافة الرأسية مقاسة من مستوى قمة الحاوية أو القفل المزدوج حتى مستوى سطح المحتوى الداخلى .

sorting:

separation of the raw material into categories of different physical characteristics such as size, shape and colour.

tri *n.m.* **:**

séparation du matériel brut en catégories de caractéristiques phsiques différentes telles que la taille, la forme et la couleur.

فَرْز :

تصنيف المادة الخام وفقا لخصائصها الطبيعية ، مثلا : الحجم والشكل واللون .

ceramic oven:

a brick made oven used for drying food products.

four mécanique *l.m.* **:**

four dont les parois sont recouvertes de céramiques réfractaires utilisé pour le séchage des produits alimentaires.

فُرن خزَفىّ :

فرن مشيد من الآجر يستخدم لتجفيف المنتجات الغذائية .

frankfurter:

saucisse de Francfort *l.f.* **:**

رنكفورتية :

نظر : نقانق فرنكفورتية .

spoilage:

a process whereby food is rendered unacc-

dégradation *n.f.*, **altération** *n.f.* **:**

processus par lequel un aliment devient

ساد :

لعملية التى بواسطتها يصبح الغذاء غير

eptable through microbial action.

hard swell spoilage:

a swelling food spoilage in canned foods both ends of the can are bulged and are too hard to dent by hand.

soft swell spoilage:

spoilage of cans resulting in soft swell, both ends of the can are bulged but can be dented by pressure of the fingers.

springer spoilage:

a type of swelling in canned food, where the can ends are bulged, but one or both ends will stay concave if pushed in an opposite flat end will pop out.

souring spoilage:

a food spoilage characterized by the development of a sour taste.

thermophilic anaerobe spoilage:

a food spoilage of canned foods caused by thermophilic anaerobic bacteria (T.A).

flat sour spoilage:

spoilage of canned products due to microbial activity followed by acid formation without gas production or swelling of the can.

inconsommable sous l'action des microorganismes.

dégradation par flochage *l.f.* :

dégradation d'un produit alimentaire conservé en boîtes marquée par le gonflage des deux extrémités de la boîte et une grande difficulté de leur faire reprendre leur forme primitive avec la pression des mains.

dégradation par bombage *l.f.* :

dégradation de boîtes de conserves alimentaires caractérisées par un gonflage des deux extrémités mais qui peuvent être ramenées à leur forme primitive par la pression de la main.

bombage alternatif *l.m.* :

type de bombage des boîtes de conserves alimentaires dont les deux fonds sont bombés mais dont l'un des deux demeure concave si l'on appuie dessus alors que l'autre demeure gonflé.

altération à goût aigre *l.f.* :

altération d'un produit alimentaire caractérisée par le développement d'un goût aigre.

altération par bactéries anaérobies thermophiles *l.f.* :

altération d'aliments en boîtes de conserve provoquée par des bactéries anaérobies thermophiles (T.A.).

altération acide sans gonflement *l.f.* :

altération de produits alimentaires en boîtes de conserve caractérisée par la formation d'acide sans production de gaz ni

مقبول بسبب نشاط ميكروبى .

فَساد الانتفاخ الصلب :

فساد غازى يحدث بالأغذية المعلبة بانتفاخ طرفيها ، ويتعذر إعادتها للداخل بالضغط باليد .

فَساد الانتفاخ الطَّرِىّ :

فساد المعلبات الذى يحدث انتفاخا قليلا لطرفى العلبة يمكن بضغط الأصابع عودتها إلى الداخل .

فَساد الانتفاخ اللَّوْلبىّ :

نوع من الانتفاخ يحدث بالأغذية المعلبة ، وفيه ينتفخ أحد طرفى العلبة ويبقى الآخر مستويا ، وبالضغط على الطرف المنتفخ فإنه ينبسط بينما ينتفخ الطرف الآخر .

فَساد حامض :

فساد غذائى يتميز بالطعم الحامضى .

فساد الحَرِرات « أليفات الحرارة » اللاحيوائية :

فساد يحدث بالأغذية المعلبة تسببه بكتريا محبة للحرارة لا حيوائية .

فَساد حمضىّ مسطح :

فساد يحدث فى المعلبات لنشاط الميكروبات ، يتبعه تكوين حمضى دون إنتاج غاز أو انتفاخ العلبة .

déformation de la boîte.

acetification:

an undesirable process resulting from the oxidation of alcohol of fermented foods to acetic acid, by acetic acid bacteria in the presence of air.

acétification *n.f.* :

processus indésirable de transformation de l'alcool des produits alimentaires fermentés en acide acétique sous l'influence d'acétobacter en présence d'air.

فَساد خلّيّ :

عملية غير مرغوب فيها ، تحدث نتيجة أكسدة كحول الأغذية المتخمرة إلى خل ، بواسطة بكتريا الخل تحت الظروف الهوائية .

flipper spoilage:

a type of swelling in which one end bulges as the other is pressed.

bombage alternant *l.m.* :

type de bombage des boîtes de conserves dont un còte se gonfle lorsque l'autre est pressé.

فساد ذراعيّ :

فساد فى المعلبات ينتج عنه انتفاخ يتحول من طرف لآخر بالضغط .

fishiness (dairy products):

deterioration of dairy products due to the appearance of a fishy smell and taste.

odeur de poisson *l.f.* :

détérioration de produits laitiers caractérisée par l'apparition d'une odeur et d'un goût de poisson.

الفَساد السمكى ، (منتجات الألبان) :

ظهور طعم ورائحة السمك فى منتجات الألبان .

bone taint:

deep spoilage of carcass due to delayed meat refrigeration.

gâté jusqu'à l'os:

se dit d'une carcasse de viande corrompue par retardement des opérations de réfrigération.

فَساد إلى العظم :

فساد عميق يحدث فى الذبيحة ناتج عن تأخير عملية تبريد اللحوم .

sulfite spoilage:

a food spoilage caused by obligate thermophilic bacteria in canned foods.

dégradation sulfitique *l.f.* :

dégradation des aliments provoquée par la présence de bactéries thermophiles dans les boîtes de conserve.

فَساد كبريتى :

فساد يحدث بالأغذية المعلبة ، تسببه بكتريا محبة للحرارة إجبارية .

pulping:

réduction en pulpe *l.f.*, **épulpage** *n.m.* :

فصل اللب :

انظر : استلباب .

aspiration:

aspiration *n.f.* :

فَصْل بالهواء :

انظر : تذرية .

surfactant:

compounds with surface-active properties

surfactant *n.m.* :

composé chimique doté de propriétés

فعّال بالسطح :

مركبات ذات خواص فعالة سطحيا

used to provide penetrating power in detergents or in foods.

d'activité de surface utilisé pour faciliter la capacité de pénétration de produits dans les détergents ou dans les aliments.

تستعمل لتوفير القدرة الاختراقية فى المنظفات أو فى الأغذية.

water activity:

a measure of water availability in food for microbial growth (the ratio of the moisture-vapour - pressure of food to the moisture - vapour - pressure of pure water).

activité de l'eau *l.f.* :

mesure de la disponibilité en eau dans un produit alimentaire pour un développement microbien (rapport entre la pression de vapeur humide de l'aliment et la pression de vapeur humide de l'eau pure).

فعالية الماء :

مقدار الماء المتاح فى الغذاء لنمو الأحياء الدقيقة ، ويعبر عنه بنسبة ضغط بخار الماء الموجود فى الغذاء إلى ضغط بخار الماء النقى .

Delaney clause, cancer clause:

a clause stating that no additive may be permitted in food if the material at any level may produce cancer when fed to man or animals, or can be shown carcinogenic by any other appropriate test.

clause Delaney *l.f.* :

clause déclarant qu'aucun additif n'est autorisé dans les aliments si le matériel est susceptible de provoquer d'une façon quelconque le cancer chez l'homme ou les animaux ou s'il se révèle cancérogène à la suite d'un test approprié.

فقرة «ديليني» ـ فقرة السرطان :

تشير هذه الفقرة إلى عدم السماح بوجود أية مادة مضافة للغذاء إذا كان تركيزها يسبب السرطان عند تناولها من قبل الإنسان أو الحيوانات ، أو يمكن إثباتها بإنها تسبب السرطان باى اختبار مناسب آخر .

fluoridation:

process of adding traces of fluoride to drinking water to prevent dental caries.

fluoration *n.f.* :

processus d'addition de traces de fluor à l'eau potable pour éviter les caries dentaires.

فلورة ، «فلوريدية» :

عملية إضافة آثار من الفلور إلى ماء الشرب لمنع تسوس الأسنان .

dunnage:

wood strips used to separate stacks, rows or layers of cargo to permit circulation of air through the load.

compartimentage *n.m.* :

planchettes de bois utilisées pour séparer des empilements, des rangées ou des couches de matériel stocké, afin de permettre la circulation de l'air ou travers du chargement.

فواصل خَشَبِيَّة :

شرائح خشبية تستعمل لفصل المواد المخزونة فى صفوف أو طبقات لتسمح بدوران الهواء خلال المواد المحملة .

viscometer:

viscosimètre *n.m.* :

فيزكومتر :

انظر : مقياس اللزوجة .

ق

dough divider:

a machine that divides dough into pieces of equal weight.

diviseur de pâte *l.m.* **:**

machine divisant la pâte en morceaux de poids égal.

اسِم العَجِينة ـ قاطع العَجِينة :

له لقطع العجينة إلى قطع ذات أوزان تساوية .

cold cellar:

an underground cold room for storage of food products.

cave froide *l.f.* **:**

pièce froide en sous-sol utilisée pour le stockage de produits alimentaires.

بو بارد :

غرفة باردة تحت الأرض لخزن المنتجات لغذائية .

biltong:

meat flakes marinated and dried in the open air.

biltong *n.m.* **:**

lanières de viande marinées puis séchées au grand air.

ديد اللحم :

رائح لحم متبلة ومجففة فى الهواء .

banana figs:

longitudinal sun-dried banana pulp slices.

bananes séchées *l.f.p.* **:**

tranches de pulpe de bananes coupées en long et séchées au soleil.

ديد المَوْز :

رائح من لب ثمرة الموز مجففة بأشعة لشمس .

sleepy cream:

unripened cream that causes trouble in butter making.

crème "cotonneuse" *l.f.* **:**

crème immature qui provoque des difficultés dans la fabrication du beurre.

شدة خاملة :

شدة غير يانعة تعيق عملية الاستزباد فصل الزبدة » .

artificial cream:

emulsifying butter with skimmed milk powder.

crème artificielle *l.f.* **:**

beurre émulsifié avec de la poudre de lait écrémé.

شدة صُنعية :

ستحلاب الزبدة مع اللبن المجفف المقشود منزوع القشدة » .

bitty cream (milk):

crème aigre *l.f.* **:**

شدة مُمزقة :

ظر : بثور القشدة .

bread crust:

the surface area of the bread.

croûte du pain *l.f.* :

surface extérieure du pain.

قَصرة الخُبز :

السطح الخارجى لرغيف الخبز.

bottle capping machine:

machine used to close bottles with caps.

encapsuleuse *n.f.* :

machine utilisée pour poser des capsules sur des bouteilles.

قَفَّالة الزُّجاجات :

آلة « مكنة » لقفل فوهة الزجاجة بغطاء.

crowning:

bottle closing by a crown-like metal caps.

fermeture par bouchons - couronnes *l.f.* :

fermeture des bouteilles par des bouchons-couronnes du type capsules métalliques.

قَفْل الزُّجاجات :

قفل الزجاجات بواسطة غطاءات معدنية.

clinching:

parual closure of can-lids before sealing.

fermeture *n.f.* :

fermeture partielle de couvercles de boîte avant leur scellement.

قَفْل مَبْدئيّ :

إقفال جزئى لأغطية العلب قبل الإغلاق التام فى عمليات التعليب.

permanent interlocking (containers):

the mechanical interlocking of the lid and container.

solidarisation permanente *l.f.* :

assemblage mécanique d'un couvercle et d'un récipient.

القَفْل المُتداخل الدائم (حاويات) :

التحام الغطاء مع جسم الحاوية بصورة دائمة.

double seaming (cans):

joining of can edges.

double assemblage *l.m.* :

réunion des extrémités ou des angles des boîtes.

قَفْل مُزدوج :

التحام أطراف العلبة ثنائيا.

dry frying:

frying without using fat.

poêlage *n.m.* :

cuisson d'une denrée sans graisse, à l'air libre.

قَلْى جاف :

القلى بدون استعمال الدهن.

frumenty:

whole wheat stewed in water for 24 hours until the grains have burst and set in a thick gel then boiled with milk.

blé au lait *l.m.* :

blé complet cuit dans l'eau à l'étouffée pendant 24h. jusqu'à ce que les grains éclatent puis précipités dans une gelée épaisse et bouillis avec du lait.

قَمح مُحلَّب ـ بَلِيلَة :

قمح كامل ينقع فى الماء لمدة ٢٤ ساعة إلى أن تنهرس الحبوب وتصبح على شكل هلام صلب، ومن ثم تفك مع الحليب.

apricot leather:

the sun-dried apricot pulp made into sheets.

émincé d'abricot *l.m.* **:**

pulpe d'abricots séchés au soleil et coupés en tranches.

قَمَر الدين :

لب المشمش المجفف فى الشمس على هيئة صحائف .

instant (coffee):

coffee which is fast soluble in water.

café instantané *l.m.* **:**

café solubilisé pour se dissoudre rapidement dans l'eau.

قهْوة فَوريَّة :

قهوة تذوب سريعا فى الماء .

consistency:

an expression of texture.

consistance *n.f.* **:**

expression de la fermeté de la texture d'une denrée alimentaire.

قِوَام :

تعبير مرادف للنسجة .

broken set:

a loosen texture for specific foods.

structure brisée *l.f.* **:**

texture lâche de certains aliments.

قِوَام غير متماسك :

نسجة لينة لبعض نوعيات خاصة من الأغذية .

gas power:

the quantity of carbon dioxide produced by a fixed quantity of yeast added wheat flour under controlled time and temperature..

pouvoir gonflant *l.m.* **:**

quantité de CO_2 produite par une quantité fixe de levure ajoutée á de la farine de blé à une température et pendant un temps déterminés.

قوة إنتاج الغاز :

كمية ثانى أكسيد الكربون الناتجة من إضافة كمية محددة من الخميرة إلى الدقيق تحت ظروف محددة من حيث الوقت ودرجة الحرارة .

flour strength:

a property of flour proteins enabling the dough to retain gas during fermentation.

force d'une farine *l.f.* **:**

propriété des protéines d'une farine de retenir dans la pâte le gaz durant la fermentation.

قوة الدقيق :

صفة مميزة لبروتينات الدقيق تساعد العجين على حفظ الغاز الناتج عن عملية التخمر .

peroxide value:

a number used for determining rancidity in fats or oils.

valeur de péroxyde *l.f.* **:**

nombre exprimant le degré de rancissement des huiles et des graisses.

قيمة «رقم» البيروكسيد :

رقم لقياس الزناخة فى الزيوت والدهون .

D value:

the time in minutes at a specified temperature required to destroy 90% (one log cycle)

valeur D *l.f.* **:**

temps mesuré en minutes nécessaire pour détruire à une certaine température

قيمة دال :

الوقت بالدقائق فى درجة حرارة معينة اللازم للقضاء على ٩٠ ٪ (دورة

of the organisms in a population.

90% des organismes d'une population microbienne.

لوغاريتمية واحدة) من الأحياء المجهرية فى جمهرة.

blue value:

an index of vitamine "A" content in its natural resources.

"valeur bleue" *l.f.*:

nombre exprimant le pourcentage de vitamine A contenu dans un produit naturel.

القيمة الزرقاء :

مؤشر لكمية فيتامين «أ» فى مصادره الطبيعية.

f-value:

the time in minutes required to destory the organism in a specific medium at 121°C (250° F).

valeur F *l.f.*:

temps mesuré en minutes nécessaire pour détruire les microorganismes présents dans une certaine substance à 121 C (250 F).

قيمة ف :

الوقت اللازم بالدقيقة لقتل ميكروب «متعض ، حُيَىّ» موجود فى بيئة معينة عند التعرض لدرجة ١٢١°م (٢٥٠°ف).

ك

curry:

an oriental condiment mixture.

curry *n.m.:*

mélange condimentaire et aromatique utilisé en Asie.

كاري :

خليط توابل شرقي .

cafeol:

volatile oil giving characteristic flavour and aroma to coffee.

caféole *n.m.:*

huile essentielle volatile conférant au café ses caractéristiques organoleptiques.

الكافيول :

زيت طيار يعطي القهوة نكهة ورائحة مميزة .

proteolytic organisms:

protein decomposing organisms.

organismes protéolytiques *l.m.p.:*

microorganismes décomposant les protéines en acides aminés.

كائنات حالّة للبروتين :

كائنات ذات قدرة على تفكيك البروتين .

pectolytic organisms, pectinolytic organisms.

pectin decomposing organisms.

organismes pectinolytiques *l.m.p.:*

microorganismes décomposant la pectine.

كائنات حالّة للبكتين :

كائنات ذات قدرة على تحليل البكتين .

lipolytic organisms:

organisms producing lipase enzyme which decomposes fats.

organismes lipolytiques *l.m.p.:*

organismes produisant des enzymes lipases qui décomposent les matières grasses.

كائنات حالّة للدهون :

كائنات لها القدرة على تحليل الدهون نتيجة لإفراز إنظيم « إنزيم » الليباز .

saccharolytic organisms:

organisms capable of decomposing sugar compounds.

organismes saccharolytiques *l.m.p.:*

microorganismes capables de décomposer les sucres complexes.

كائنات حالّة للسكريات :

كائنات ذات قدرة على تحليل المواد السكرية .

cellulolytic organisms:

cellulase decomposing organisms.

organisme cellulolytique *l.m.:*

cellulase capable de décomposer les organismes cellulaires.

كائنات حالّة للسليلوز :

كائنات ذات قدرة على تفكيك السليلوز .

heterotrophs:

hétérotrophe *adj.*:

كائنات خليطة التغذية :

انظر : غيريات الاغتذاء .

chemo-autotrophs, chemolithotrophs:

organisms obtaining their energy by the oxidation of inorganic compounds, and their carbon by the assimilation of CO_2.

chémolitotrophe *adj*:

se dit d'organismes qui puisent leur énergie dans les composés inorganiques et se procurent leur carbone à partir d'une assimilation du dioxyde de carbone.

كائنات ذاتية الاغتذاء الكيميائى .

الكائنات التى تحصل على الطاقة من أكسدة المركبات المعدنية ، وتحصل على الكربون من ثانى أكسيد كربون الجو .

saprophytic organisms:

organisms living on dead organic matter.

organismes saprophytes *l.m.p.*:

organismes se développant sur la matière organique en décomposition.

كائنات رِمِّيَّة :

كائنات تعيش على المواد العضوية غير الحية .

photo-lithotrophs, photo-autotrophs:

organisms that derive energy from light and carbon from the assimilation of CO_2.

organismes photo-lithotrophes *l.m.p.*:

organismes utilisant pour se développer l'énergie lumineuse et prélevant leur carbone par assimilation du CO_2.

الكائنات الضَّوْئية ذاتية الاغتذاء :

كائنات تتحصل على الطاقة من الضوء ، وتحصل على الكربون من تمثيل ثانى أكسيد الكربون .

photo-organotrophs:

organisms that derive energy from light and carbon from organic nutrients.

organismes photo-organotrophes *l.m.p.*:

organismes utilisant pour leur développement d'énergie lumineuse et prélevant leur carbone à partir d'éléments nutritifs organiques.

الكائنات الضَوْئية عُضوية الاغتذاء :

كائنات تتحصل على الطاقة من الضوء ، وتحصل على الكربون من المواد العضوية .

chemo-organotrophs heterotrophs:

organisms requiring organic nutrients to serve as sources of energy and carbon.

organismes chémoorganotrophes hétérotrophes *l.m.p.*:

organismes utilisant pour leur développement l'énergie et le carbone qu'ils prélèvent à partir de sources nutritives de matière organique.

كائنات عُضوية التَغذية :

الكائنات التى تحتاج إلى مواد عضوية مصدرا للطاقة والكربون .

sugar-tolerant organisms:

organisms that can tolerate high concentrations of sugar.

organismes saccharotolérants *l.m.p.*:

organismes qui peuvent supporter une concentration élevée en sucres dans le milieu où ils se développent.

كائنات مُتحملة السكر :

كائنات تتحمل النمو فى وسط ذى نسبة سكر مرتفعة .

salt-tolerant organisms, halotolerant.

organisms that can grow in salt media.

organismes halotolérants *l.m.p.* :

organismes susceptibles de se développer dans des milieux salés.

كائنات مُتحملة للمُلوحة :

كائنات تستطيع النمو فى وسط به ملح .

mesophilic organisms:

organisms that prefer growth at medium temperature (room temperature).

organismes mésophiles *l.m.p.* :

organismes qui se développent de préférence à des températures moyennes(de 15 à 35 C).

كائنات مُحبة للحرارة المُتوسطة « أليفة الحرارة المتوسطة » :

كائنات تألف النمو تفضيلا فى المدى الحرارى المتوسط (درجة حرارة الغرفة) .

sulfuring (sulphuring):

preservation by sulfur dioxide.

sulfitage *n.m.* :

traitement destiné à conserver un produit périssable à l'aide de SO_2 .

الكَبْرتة :

الحفظ باستعمال ثانى أكسيد الكبريت .

double sulphitation:

a treatment used for clarification of cane juice, and removing of non-sugar substances.

sulfitage double *l.m.* :

traitement de clarification du jus de canne à sucre par élimination des substances non sucrées.

الكَبْرتة المُزدوجة :

معاملة لتنقية عصير القصب وإزالة المواد غير السكرية .

seaming:

complete mechanical closure of cans during processing.

scellage *n.m.* :

fermeture mécanique complète de boîtes de conserve durant le traitement.

كَبْس الغطاء :

القفل الميكانيكى التام للعلب أثناء التصنيع .

catchup, catcup, ketchup:

ketchup *n.m.* :

كَتْشَب :

انظر : صلصة الطماطم الحريفة .

denatured alcohol:

alcohol to which unpleasant material have been added to prevent its drinking.

alcool dénaturé *l.m.* :

alcool auquel une substance à goût désagréable a été ajoutée pour empêcher sa boisson.

الكُحول المُتَمَسخ ، « الكحول المُحَوَّل » :

الكحول الذى أضيفت له مادة غير مرغوب فيها لمنع شربه .

caramel (sweets):

low moisture sweets containing milk solids.

caramel *n.m.* :

bonbon à faible taux d'humidité et contenant du lait sous forme solide.

كراملة :

حلوى جافة تحتوى على مواد صلبة لبنية .

caramelization:

the burning of sugar and formation of brown colour and burning taste.

caramélisation *n.f.* **:**

cuisson du sucre jusqu'à le brûler partiellement, formation de couleur brune et goût brûlé.

الكَرْمَلَة :

حرق السكر وظهور لون بني وطعم محروق .

cake:

aerated non-fermented type of cookies that contain sugar, fat, eggs and flavouring materials.

gâteau *n.m.* **:**

type de patisserie aérée non fermentée qui contient du sucre, des matières grasses, des oeufs et des arômes.

كَعْك :

خبز غير مخمر يحتوى سكرا ودهونا وبيضا ومواد معطرة .

chlorination:

addition of chlorine to water for sanitation.

chloration *n.f.* **:**

adjonction du chlore à l'eau pour la rendre potable.

كَلْوَرَة :

إضافة الكلور إلى الماء لقتل الميكروبات .

ل

plasticizers:

substances used to make a food product more pliable.

plastifiant *n.m.* **:**

substance ajoutée à un produit alimentaire pour le rendre plus souple ou améliorer sa texture.

لادِنة (ج : لادِنات) :

مواد تستعمل لجعل المنتج الغذائى أكثر قابلية للتشكيل .

copra:

dried coconut meat "pulp", used for the production of coconut oil for margarine and soap.

coprah *n.m.* **:**

pulpe de noix de coco séchée utilisée pour produire l'huile de coco destinée à la fabrication de margarine et de savon.

لُبّ جَوْز الهند :

لب جوز الهند المجفف المستخدم لإنتاج زيت جوز الهند لصناعة المرغرين والصابون .

floating pulp:

juice sacs floating in frozen concentrated citrus beverages added to impart mouth feel and eye appeal.

pulpe flottante *l.m.* **:**

cellules de la pulpe des fruits flottant à la surface, des boissons de citron concentrées et glacées pour améliorer la sensation gustative et flatter l'oeil.

اللُّب المُعلق :

أكياس عصيرية عائمة فى مشروبات الحمضيات المركزة المجمدة لتحسين المظهر والإحساس بها فى الفم .

bread crumb:

the soft spongy portion of the bread.

mie de pain *l.f.* **:**

partie interne douce et spongieuse du pain.

لُباب الخُبز :

الجزء الإسفنجى من الخبز.

Bulgaricus milk:

type of fermented milk.

yaourt Bulgare *l.m.* **:**

type de lait fermenté.

لَبَن بُلغارىّ :

أحد أنواع اللبن المخمر.

acidophilous milk:

fermented milk produced as a result of the activity of certain species of lactic acid bacteria.

lait acidifié *l.m.* **:**

lait fermenté produit par suite de l'activité de certaines espèces de bactéries de l'acide lactique.

لَبَن حَمِض ، لبن أليف الحمض :

لبن مخمر حامض ناتج عن نشاط بعض أنواع جراثيم « بكتريا » حمض اللكتيك اللبنيك » .

filled milk:

an emulsion of vegetable fat in skimmed milk.

lait recomplété *l.m.* :

émulsion de graisse végétale dans du lait écrémé.

لَبَن مَحْشُوّ :

مستحلب دهون نباتية فى لبن مقشود .

condensed milk (sweetened):

milk concentrated to high soluble solids with addition of sugar.

lait condensé (sucré) *l.m.* :

lait concentré en fractions hautement solubles avec addition de sucre.

لَبَن مُكَثَّف :

حليب مركز بالتبخير مع إضافة السكر .

bolar roast:

a retail cut of beef taken from the foreleg suitable for roasting.

boeuf à rôtir *l.m.* :

viande de boeuf découpée au détail dans l'épaule et bonne à rôtir.

لَحْم التَّحْمِيص :

قطعة من لحم البقر تؤخذ من القائمة (الرجل) الأمامية وتصلح للتحميص .

thermoplasticity:

the property of softening by heating.

thermoplasticité *n.f.* :

propriété d'un aliment de se ramollir à la chaleur.

اللَّدانة الحَرارِيَّة :

خاصية التلين فى التسخين .

doughnuts, buns:

type of buns roasted in fat.

beignets *n.m.p.* :

type de petits pains frits dans la graisse.

لُقَيْمات ـ زَلابِية :

خبز محمر فى الدهون .

م

potable water:

water that is safe to drink.

eau potable *l.f.* **:**

eau qui peut être utilisée pour la boisson sans danger pour la santé.

ماء شَرُوب :

ماء تنطبق عليه المواصفات الخاصة بصلاحيته للشرب .

soda water:

carbonated water.

soda *n.m.* **:**

eau chargée de gaz carbonique dissous.

ماء الصُّودا :

ماء مذاب فيه ثانى أكسيد الكربون .

aromatic water:

water distilled from a plant, such as the rose, which contains fragrant oil.

eau aromatisée *l.f.* **:**

eau obtenue par distillation d'une plante comme la rose et qui contient des huiles essentielles.

ماء عطرىّ :

ماء مقطر من النبات ، كالورد الذى يحتوى على زيت عطرى .

stick water:

the aqueous fraction resulting from the processing of cooked fish.

eau à la colle de poisson *l.f.* **:**

fraction aqueuse résultant du traitement de cuisson du poisson.

ماء لزج ـ ماء دَبِق :

الجزء المائى الناتج عن تصنيع السمك المطبوخ لإنتاج مسحوق السمك .

sewage:

liquid or solid refuse resulting from domestic or industrial wastes.

effluents *n.m.p.* **:**

liquides ou solides résultant du traitement des eaux usées d'origine industrielle ou domestique.

ماء المَثَاعب « المجارى » :

المخلفات السائلة أو الصلبة الناتجة من الاستعمال المنزلى أو من المصانع .

fermentation substrate:

the substance prepared for fermentation by micro-organisms.

substrat de fermentation *l.m.* **:**

substance préparée pour la fermentation de microorganismes.

مادة التَّخمير :

المادة المعدة للتخمير بواسطة الأحياء الدقيقة .

leavening agent:

substances that produce gases in food and gives a spongy texture.

agent de gonflement *l.m.* **:**

substance qui produit un dégagement gazeux dans les aliments et qui leur donne une

مادة رافِعة :

مادة تنتج غازا فى الأغذية وتساعد على

زيادة حجمها وتعطيها نسجة إسفنجية .

texture spongieuse.

مَادة غير مُتَصَبِّنَة :

مجموعة المواد غير الطيارة المتبقية بعد عملية تصبن الزيت أو الدهن .

matières non saponifiables *l.f.p.* :

constituants non volatiles demeurant après la saponification des huiles ou des matières grasses.

unsaponifiable matter (oils):

non-volatile constituents remaining after saponification of oil or fat.

مَادة مُنَقية ـ مَادة مُصفية :

مواد تستعمل لتنقية الأغذية .

agents de raffinage *l.m.p.* :

substances utilisées pour la purification des aliments.

refining agents:

substances used for purification of food.

مَادة مَيسِّرة للتقشير :

مركبات كيميائية تستعمل لتسهيل عمليات تقشير ثمار الفواكه والخضروات .

agent de renforçement de pelage *l.m.*
agent renforcateur de pelage *l.m.* :

composé chimique utilisé pour aider à l'épluchage mécanique des fruits et des légumes.

peeling agent enhancer:

chemical compounds used to assist mechanical peeling of fruits and vegetables operations.

ماسِخ :

انظر : تفه .

suave, doux *adj.* :

bland:

ماكينة « مَكَنَة » التَّشكيل :

ماكينة تشكل قطع العجين فى صورة مستديرة .

machine de façonnage *l.m.* :

machine servant à mouler la pâte pour lui donner la forme recherchée pour les pains.

handing-up machine (dough):

a machine for moulding dough pieces into round shapes.

مانِع الأنفِصال الزَّيْتىّ :

مادة تستعمل لمنع انفصال الطبقة الزيتية فى الأغذية .

agent de cohésion des denrées à l'huile *l.m.* :

agent utilisé pour empêcher la séparation des fractions huileuses des aliments.

oiling-off preventer:

an agent used to prevent separation of an oily layer in foods.

مانِعات الاسْمِرار :

المركبات التى تستعمل لمنع التلون البنى المتسبب بفعل الإنظيمات « الإنزيمات » الطبيعية فى الخضر والفاكهة .

agent antibrunissant *l.m.* :

composé utilisé pour empêcher le brunissement provoqué par les enzymes naturels contenus dans les fruits et les légumes.

antibrowning agents:

compounds used to prevent brown discoloration caused by natural food enzymes in fruits and vegetables.

antisticking agent:

substances used to prevent food from being sticky in texture, or from adhering to packaging material.

agent antiadhérent *l.m.:*

substance utilisée pour empêcher un aliment d'acquérir une texture visqueuse et collante ou d'adhérer au matériau d'emballage.

مانِعات الالتصاق :

مواد تستعمل لمنع التصاق مكونات الغذاء مع نفسها أو من الالتصاق بمادة العبوة .

antifogging compounds:

compounds used in food packaging materials to maintain transparency.

composés antitrouble *l.m.p.:*

composés utilisés dans les matériels d'empaquetage des aliments pour conserver leur transparence.

مانِعات التَّضْبيب :

مركبات تستعمل فى مواد تعبئة الأغذية وتغليفها للمحافظة على الشفافية .

anti-spattering agents:

emulsifiers incorporated in margarine to reduce spattering during frying.

agents antigiclants *l.m.p.:*

émulsifiants incorporés à la margarine pour réduire les éclaboussures durant le chauffage de la friture.

مانِعات التَّطاير :

مستحلبات تضاف للسمن النباتى لمنع التطاير أثناء التحمير.

anti-staling agents:

substances that retard the staling of baked products.

agents antirassissants *l.m.p.:*

substances qui retardent le rassissement des produits de boulangerie.

مانِعات التَّقادم :

مواد تضاف إلى منتجات الخبيز لتأخير ظهور صفات القدم .

anti-caking agents:

substances added to powdered foods to prevent caking.

agents antiagglomérants *l.m.p.*
agents antimottants *l.m.p.:*

substances ajoutées aux aliments en poudre pour empêcher leur agglomération.

مانِعات التَّكتُّل :

مواد تضاف إلى الأغذية المسحوقة لمنع تجمعها .

antifoaming agents:

substances that are added to foods to prevent foaming.

agent antimoussant *l.m.:*

substance ajoutée aux produits alimentaires pour les empêcher de mousser.

مانِعات الرَّغْوة :

مواد تضاف للأغذية لمنع إزبادها .

heat exchanger:

a machine for the rapid and efficient transfer of heat.

échangeur de chaleur *l.m.:*

machine utilisée pour transférer la chaleur de façon rapide et efficace.

مبادل حَرارىّ :

ماكينة « مَكَنة » للتبادل الحرارى السريع .

plate type heat exchanger:

equipment used to elevate the temperature within (30 seconds) followed by cooling to

échangeur de chaleur à plaques *l.m.:*

équipement utilisé pour élever la température d'un produit en un temps bref(30

مبادل حَرارىّ مُسطح :

جهاز يستخدم لرفع درجة حرارة السوائل

prevent heat injury.

secondes) puis pour le refroidir afin d'éviter les dommages causés par la chaleur.

فى مدة قصيرة « ٣٠ ثانية » ثم تبريدها مباشرة لوقف التأثير الضار للتسخين.

viricide:

an agent that kills viruses.

virucide *n.m.:*

agent capable de tuer les virus.

مُبيد فَيرُوسىّ :

عامل يقتل الفيروسات.

pleomorphic:

having different morphological forms.

polymorphe *adj.:*

se dit d'un organisme capable d'avoir différentes formes morphologiques.

مُتعدد الشكل :

الظهور بأشكال مختلفة.

stabilizer:

a substance long added to food to maintain quality over a period of time.

stabilisant *n.m.:*

substance ajoutée à la nourriture pour lui permettre de conserver ses qualités pendant une longue période de temps.

مُثَبِّت :

مادة تضاف للأغذية لحفظ نوعيتها لمدة طويلة.

colour fixative:

compounds used to maintain colour of a foodstuff.

fixatif de couleur *l.m.:*

composé utilisé pour maintenir la couleur naturelle d'une denrée alimentaire.

مُثَبِّت اللَّون :

مركبات تستعمل للمحافظة على اللون الطبيعى للمادة الغذائية.

anorectic drugs:

drugs that depress the appetite, used as an aid to weight reduction.

médicaments anorectiques *l.m.p.:*

médicaments qui diminuent l'appétit pour aider un patient à perdre du poids.

مُثبط الشَّهية ـ عقَّار مُقْهِم :

عقاقير خافضة للشهية تستخدم للمساعدة فى إنقاص الوزن.

cloud inhibitors:

chemicals that prevent foods from becoming cloudy (opaque).

inhibiteur d'opacité *l.m.:*

produits chimiques utilisés pour empêcher les aliments de devenir opaques.

مُثبطات القَتامة :

المركبات الكيميائية التى تمنع القتامة (عدم الشفافية) فى الأغذية.

thickeners:

any substance that binds and smoothes food ingredients through a thickening action.

liant *n.m.:*

substance qui permet de lier et de lisser des produits alimentaires par épaississement.

مُثخِّنات :

مادة تعمل على ربط المكونات الغذائية وتمليسها أو صقلها بفعل التثخين.

homogenization:

a process employed to retard or prevent

homogénéisation *n.f.:*

procédé de brassage et mélange employé

المُجانَسة :

عملية تستخدم لتأخير أو منع الترسب

settling and separation as much as possible.

pour retarder ou empêcher autant que possible le dépôt ou la séparation des composants d'un produit alimentaire.

والانفصال فى السوائل .

drum driers:

steam heated rotating drums used for dehydration of fluid products.

sécheur à tambour *l.m.:*

tambour rotatif chauffé à la vapeur utilisé pour la déshydratation de produits fluides.

مُجففات أُسطوانية :

أسطوانات تسخن بالبخار أثناء دورانها دائريا ، وتستعمل فى تجفيف « إنكاز » المواد الغذائية السائلة .

tunnel driers:

tunnels in which trucks containing trays of food are placed and hot air blown across the trays.

séchoir à tunnel *l.m.:*

tunnel dans lequel des dispositifs contenant des aliments sont placés et au travers desquels est soufflé de l'air chaud.

مُجففات الأنفاق :

أنفاق تمر خلالها عربات التجفيف التى تحتوى على صوانى الغذاء المراد تجفيفه مع دفع هواء ساخن على عربات التجفيف .

spray driers:

an equipment in which, liquid foods are dispersed as small droplets and suspended in dry hot air.

séchoir à pulvérisation *l.m.:*

équipement dans lequel des produits alimentaires liquides sont dispersés en petites gouttelettes et mis en suspension dans l'air chaud.

مُجففات الرَّذاذ :

جهاز تبعثر فيه الأغذية السائلة على هيئة رذاذ معلق فى هواء جاف حار .

conveyor driers:

continuous belts going through tunnel supplied by a counter current of dry hot air.

séchoir à convoyeurs *l.m.:*

bandes convoyeuses traversant un tunnel alimenté en sens contraire par un courant d'air chaud sec.

مُجففات السيور :

سيور مستمرة تمر من خلال نفق تقابلها تيارات هوائية ساخنة .

chemical desiccants:

chemical agents that absorb moisture.

dessiccant chimique *l.m.:*

agent chimique absorbant l'humidité.

مُجففات كيمياوية :

مواد كيمياوية تمتص الرطوبة .

flour additives:

substances added to milled flour to improve its colour and/or baking qualities.

additifs à la farine *l.m.p.:*

substance ajoutées à la farine moulue pour conserver sa couleur et ses qualités boulangères.

مُحَسِّنات الدَّقيق :

مواد تضاف إلى الدقيق فى المطحنة لتحسين لونه وخواصه الخبزية .

bacteriolysin:

a substance which causes disintegration of bacteria.

bactériolysine *n.f.:*

substance capable de provoquer la décomposition des bactéries.

مُحلّل بكتيرىّ :

مادة تحلل وتفتت خلايا البكتريا .

brine:

a salt solution used for food preservation, refrigeration, etc.

saumure *n.f.:*

solution riche en sel utilisée pour la conservation et la réfrigération des produits alimentaires.

مَحْلول مِلحىّ :

محلول الملح مع الماء الذى يستعمل لحفظ الأغذية والتبريد ، إلخ .

acidulants:

compounds used to make products more acidic (sour) and help in food preservation, sterilization and contribute to flavour.

acidulant *n.m.:*

composé utilisé pour augmenter l'acidité d'un produit alimentaire, contribuer à sa conservation et à sa stérilisation ainsi que pour lui donner un goût particulier.

المُحمضات :

مركبات تستعمل لجعل المنتجات أكثر حموضة ، كما تساعد على حفظ الغذاء والتعقيم وتحسين النكهة .

penetrometer:

pénétromètre *n.m.:*

مِخْراق :

انظر : مقياس الاختراق .

amylograph:

rotating bowl viscometer designed to measure alpha-amylase activity in flours.

amylographe *n.m.:*

viscosimètre rotatif utilisé pour mesurer l'activité alpha-amylase des farines.

مِخْطاط الأميلاز :

جهاز لقياس نشاط إنظيم « إنزيم » الأميلاز فى الدقيق .

fermentograph:

an apparatus for measuring the gas producing power of a dough.

fermentographe *n.m.:*

appareil utilisé pour mesurer la capacité de produire du gaz d'une pâte.

مِخْطاط التَّخمر (للعجين) :

جهاز لقياس قدرة العجينة على إنتاج الغاز .

farinograph:

an instrument for measuring the physical properties of dough during pasting stage.

farinographe *n.m.:*

instrument utilisé pour mesurer les propriétés physiques d'une pâte pendant l'étape de l'empâtage.

مِخْطاط صفات الدقيق :

جهاز لقياس الظواهر التى تحدث بالعجين أثناء عملية العجن .

alveograph:

an apparatus used for measuring dough extensibility.

alvéographe *n.m.:*

appareil utilisé pour mesurer les capacités d'extension d'une pâte.

مِخْطاط المَطاطيّة :

جهاز يستعمل لقياس درجة قابلية عجينة القمح للتمدد .

extensograph (dough):

an apparatus for measuring resistance and extensibility of dough.

extensographe *n.m.:*

appareil utilisé pour mesurer la résistance et les capacités d'extension d'une pâte.

مِخْطاط المُقاومة والمطاطية :

جهاز تقدير درجة مقاومة وانبساط العجينة .

pickle:

fruit or vegetable products preserved by the presence of salt and acetic acid.

condiments à la saumure ou au vinaigre *l.m.p.* :

fruits ou légumes conservés dans des solutions au sel ou au vinaigre.

مُخَلَّل :

منتجات خضر أو فاكهة تم حفظها بإضافة الملح وحمض الخليك.

soft pickles:

a defect in fermented pickles caused by pectolytic organisms, mostly molds.

conserves au vinaigre piquées *l.f.p.* :

dommages causés à des conserves au vinaigre fermentées du fait de la présence d'organismes pectinolytiques, souvent des moisissures.

مُخَلَّل طَرِىّ :

عيب فى المخللات المخمرة تسببه كائنات حالة للبكتين، غالبا ماتكون من الفطور العفنية.

sauerkraut:

fermented salted shredded cabbage.

choucroute *n.f.* :

produit alimentaire fabriqué par fermentation dans du sel de chou coupé en lamelles.

مُخَلَّل الكرنب - مُخَلَّل الملفوف :

أوراق الكرنب الممزقة المملحة والمتخمرة.

slippery pickle:

a defect in fermented pickles, caused by encapsulated bacteria or film yeasts.

conserves fermentées *l.f.* :

dégradation de produits conservés à la saumure et fermentés par suite du développement de bactéries encapsulées ou d'une couche de levure.

مُخَلَّل لزج :

عيب فى المخللات المخمرة تسببه بكتريا علبية أو خمائر فلمية.

mango chutney:

sliced mango fruit treated with sugar, vinegar, tamarinds salt and spices.

condiment aux mangues *l.m.* :

fruit du manguier coupé en tranches et traité avec du sucre, du vinaigre, de la poudre de tamarinier et des épices.

مُخَلَّل المانجو :

شرائح المانجو المخللة بإضافة حمض الخليك والسكر والملح والبهارات.

fermentors:

vessels where fermentation processes are conducted.

fermentateur *n.m.* :

récipients ou cuves dans lesquels un processus de fermentation est dirigé.

مَخْمَرة :

الأوانى التى تجرى فيها عملية التخمير.

fumigant:

compounds whose fumes are used for disinfection of food handling and storage areas, for ridding areas of germs and insect pests which might otherwise contaminate food.

fumigant *n.m.* :

composé dont la fumée est utilisée pour la désinfection des produits alimentaires dans les locaux de manipulation et de stockage en éliminant les germes pathogènes ou les pullulations d'insectes susceptibles de contaminer ou de dégrader les produits alimentaires.

مُدَخّنات :

المركبات التى تستعمل أبخرتها لتطهير أماكن تداول الأغذية وخزنها.

acid taste:

a flavour due to the presence of organic acids in some vegetable and fruit juices.

goût acide *l.m.* :

goût dû à la présence d'acides organiques dans certains fruits et légumes.

مَذاق حمضىّ :

طعم يرجع إلى وجود الحموض « الأحماض » العضوية فى عصائر بعض الخضر والفاكهة .

green rings and cores (sausage):

a form of discolouration that appears in sausage due to microbial spoilage.

irisation *n.f.* :

forme de décoloration qui apparaît dans certaines préparations de viandes et de saucisses à la suite d'un développement microbien.

مَراكز خضراء (للسجق) :

بعض الدوائر والنقط الخضراء التى تظهر فى السجق نتيجة فساد ميكروبى .

jam:

a fruit preserve set to a gel by reaction between acid-pectin and added sugar.

confiture *n.f.* :

fruit mis en conserve de façon à créer un gel par réaction entre l'acide pectique et le sucre ajouté.

مُرَبّى ، مُرَبَّب :

محفوظ للثمار هلامى القوام ، يتشكل نتيجة التفاعل بين الحموض « الأحماض » والبكتينات والسكر المضاف .

boiler:

a vessel in which steam is generated.

chaudière *n.f.* :

enceinte dans laquelle de la vapeur est produite.

مِرْجَل :

الوعاء الذى يولد فيه البخار .

Seitz filter:

a bacteria-retaining disc of compressed paper or asbestos, used as a filter for removing micro-organisms from aqueous solutions.

filtre Seitz *l.m.* :

filtre utilisé pour éliminer les microorganismes des solutions liquides et composé d'un disque de papier ou d'amiante comprimé destiné à retenir les bactéries.

مرشح « ستز » :

قرص من الورق المضغوط أو الأسبستوس ، يستعمل مِرْشَحة لتعقيم السوائل بحجز ما تحتويه من كائنات دقيقة .

membrane filters:

bacterio-proof membranes used to filter micro-organisms from fluids.

membrane filtrante *l.f.* :

membrane capable de retenir les bactéries et utilisée pour éliminer les bactéries des milieux liquides.

مُرَشِّحات غشائية :

أغشية تستعمل فى ترشيح السوائل لإزالة ما بها من كائنات دقيقة .

sterilizing filters:

filters preventing bacteria to pass through.

filtre stérilisant *l.m.* :

filtre empêchant les bactéries de le traverser.

مُرَشِّحات مُعقِّمة :

مرشحات تمنع مرور البكتريا .

humectant:

substances used for preventing certain foods from drying out.

humectant *n.m.* :

substance utilisée pour empêcher certaines denrées alimentaires de se dessécher.

مُرْطِب (ج : مرطبات) :

مواد تستعمل لمنع أغذية معينة من الجفاف.

whipping agents:

agent de crémage *l.m.* :

مُرْغ :

انظر : عامل إرغاء.

margarine:

a mixture of vegetable and animal fats that produces butter substitute.

margarine *n.f.* :

mélange de matières grasses animales et végétales susceptible de se substituer au beurre.

مَرْغَرِين – مَرْجَرِين :

خليط من الدهون النباتية والحيوانية تتخذ بديلا عن الزبدة.

objectionable (food):

undesirable part of the food.

aliment impropre à la consommation:

partie de la nourriture à éliminer.

مَرْفوض (أغذية) :

الجزء غير المرغوب فيه من الأطعمة.

bone broth:

an extract prepared by prolonged boiling of chopped bones.

bouillon d'os *l.m.* :

extrait préparé à partir d'un bouillon prolongé d'os broyés.

مَرَق العظام :

مرق معدّ من عظام مكسرة مغلية لفترة طويلة.

apricot concentrate:

pulp concentrate to about 2.5 to 1 ratio.

concentré d'abricot *l.m.* :

pulpe d'abricot concentrée dans la proportion de 2,5 à 1.

مُركزات المشمش :

لب ثمار المشمش المركز بنسبة ٢,٥ : ١.

marbling (meat):

condition whereby meat contains intramuscular fat.

persillé *adj.* :

se dit d'une viande qui contient des filets de graisse entre les muscles.

مَرْمَرَة – تَعْرِيق (اللحم) :

حالة اللحم الذى يحوى دهنا ضمن العضل فيشبه المرمر.

marmalade:

jam made from citrus fruits suspended peel shreds.

marmelade *n.f.* :

confiture d'agrumes faite à partir de fruits dont la peau émincée a été conservée.

مرملاد – خبيصة :

مربى تصنع بصورة خاصة من الحمضيات، على شرائح معلقة من قشر الفاكهة.

dough elasticity:

the property of returning to an initial form or state following deformation.

élasticité de la pâte *l.f.* :

propriété d'une pâte de reprendre sa forme initiale après qu'elle a été soumise à une déformation.

مُرونة العجين :

قدرة العجين على استعادة شكله عند إزالة القوى الخارجية التى أدت إلى تغير الشكل .

thermocouple:

a device for measuring temperature.

thermocouple *n.m.* :

appareil de mesure de la température.

مُزدوجة حَرارية :

جهاز لقياس درجة الحرارة .

commercial culture:

microbial cultures prepared for selling.

culture microbienne commerciale *l.f.* **:**

culture microbienne préparée en vue de la vente pour l'emploi dans l'industrie alimentaire.

مَزرعة تُجارية :

المزارع الميكروبية المحضرة للبيع .

batch culture:

a microbial culture propagated discontinuously.

culture par lots *l.f.* :

culture microbienne qui est propagée de façon disontinue.

مَزرعة مُتقطعة :

مزرعة ميكروبات تتكاثر على دفعات غير متصلة .

stock culture:

a known species of microbes stored for various uses.

culture en stock *l.f.* :

espèces connues de microorganismes conservés en vue d'usages variés.

مَزرعة مَخزونة :

سلالات « أنواع » ميكروبية معروفة ، ومخزونة للاستعمالات المختلفة .

submerged culture:

a microbial growth under the surface.

culture sous-jacente *l.f.* :

microorganismes se développant sous la surface d'un produit.

مَزرعة مَغمورة :

نمو ميكروبات تحت السطح .

pure culture:

a culture containing only one species of organisms.

culture pure *l.f.* :

culture ne contenant qu'une seule espèce de microorganismes.

مَزرعة نَقِيَّة :

مزرعة فيها نوع واحد من الكائنات .

blend:

mixture of different materials.

mixture *n.f.*, **mélange** *n.m.* :

mélange de différentes matières.

مَزيج :

خليط من مواد مختلفة .

decolourizers:

products used to remove undesirable colour from foods.

décolorant *n.m.* :

produit utilisé pour éliminer une couleur indésirable dans un produit alimentaire.

مُزيل اللون :

منتجات تستعمل لإزالة اللون غير المرغوب من الأغذية .

formulation aids:

substances used to promote texture in food.

agent de texturation *l.m.* :

substance utilisée pour améliorer la texture d'un produit alimentaire.

مُساعد الصِّياغة :

مواد تستعمل لتحسين نسجة الغذاء .

cake premixes:

flours containing cake ingredients.

préparation pour gâteaux *l.f.* :

farines contenant les ingrédients pour fabriquer les gâteaux.

مُستحضر الكعك :

دقيق القمح المحتوى على المكونات الأساسية للكعك .

crumb softener (bread):

emulsifying substances added to enhance softness of bread crumb.

adoucisseur de mie *l.m.* :

émulsifiant ajouté pour augmenter la douceur de la mie de pain.

مُسْتحلبات (فى الخبز) :

مواد مستحلبة تضاف لتنعيم لب الخبز .

malt extract:

a mixture of starch breakdown products containing mainly maltose, prepared from barley or wheat.

extrait de malt *l.m.* :

produit constitué à partir d'un mélange de malt écrasé et contenant surtout du maltose, préparé à partir d'orge et de blé.

مُستخلص المولت :

خليط من المواد الناتجة من تقسيم نشا الشعير أو القمح يحتوى على سكر الملتوز .

bin:

a box, crib, or enclosure used for storage, particularly of grains.

compartiment *n.m.*, **huche** *n.f.* :

boîte, casier ou dispositif utilisé pour le stockage en particulier des grains.
N.b. on dira : *silo* si le compartiment est de taille importante.

مُستودع :

صندوق أو زربية أو سياج يستعمل للتخزين ، وعلى الأخص للحبوب .

baking powder:

levure chimique *l.f.* :

مَسْحُوق الخَبْز :

انظر : ذرور الخبز .

custard powder:

maize starch, coloured and flavoured.

préparation pour crèmes *l.f.* :

fécule de maïs, colorée et additionnée d'arômes.

مَسحوق الكستر « الكستردة » :

نشا الذرة الشامية الملون والمنكه .

drying yard:

a piece of enclosed ground of moderate size used to dry vegetables and fruits.

enclos de séchage *l.m.* :

surface de terrain clos de taille moyenne utilisée pour faire sécher des fruits et des légumes.

مُسطح التَّجفيف ـ مَنْشر التجفيف :

قطعة من الأرض مغلقة متوسطة المساحة تستعمل لنشر وتجفيف الخضر والفاكهة .

association:

relationships, beneficial or non-beneficial, existing between organisms.

association *n.f.*:

ensemble de relations, profitables ou non,existant entre des organismes.

مُشاركة :

العلاقات القائمة بين الكائنات سواء أكانت مفيدة أم غير مفيدة .

alcoholic beverages:

drinks which are produced after fermentation of carbohydrate substrates.

boissons alcoolisées *l.f.p.*:

boissons produites par fermentation de substrats hydrocarbonés.

مَشْروبات كُحولية :

المشروبات التى تنتج من عملية تخمير المواد السكرية .

final moulder (dough):

a machine that forms desirable product shapes.

façonneur *n.m.*:

machine qui donne leur forme finale aux produits alimentaires.

المشكّل النهائى (للعجينة) :

آلة تشكيل العجينة بالأشكال النهائية .

antistatic compounds:

substances used in food packaging materials to prevent build-up of static electricity.

composé antistatique *l.m.*:

substance utilisée dans l'empaquetage et l'emballage des produits alimentaires pour éviter la formation d'électricité statique.

مُضاد التكهرب :

مواد تستعمل فى مواد تعبئة وتغليف الأغذية لمنع تجمع الكهربائية الساكنة .

antimicrobial:

a substance harmful to microbes by either killing it or inhibiting its growth.

antimicrobien *adj.*:

se dit d'une substance préjudiciable aux microorganismes soit en les tuant soit en inhibant leur développement.

مُضاد الميكروبات :

مادة لها تأثير ضار على الميكروبات إما بقتلها أو تثبيط نموها .

antioxidants:

substances used to preserve food by retarding, deterioration, rancidity, or discolouration due to oxidation.

antioxydant *n.m.*:

substance utilisée pour retarder l'altération, le rancissement ou la décoloration des denrées alimentaires dus à l'oxydation.

مُضادات الأكسدة :

مواد تستعمل لحفظ الغذاء عن طريق إعاقة التردى أو الزناخة أو فقدان اللون بسبب الأكسدة .

commercial antioxidants:

compounds used commercially to inhibit oxidation.

antioxydants du commerce *l.m.p.*:

composés utilisés dans le commerce pour empêcher l'oxydation des denrées alimentaires.

مُضادات الأكسدة التجارية :

مجموعة من المركبات التجارية التى لها خاصية تثبيط عملية الأكسدة .

antimycotics:

substances that inhibit mold growth.

antimycotique *adj.*:

se dit d'une substance qui empêche le développement des moisissures.

مُضادات الفُطُر :

مواد تثبط نمو الفطور .

baking additive:

materials added to baked products to improve them.

additifs de panification *l.m.p.* **:**

substances ajoutées aux produits de boulangerie pour améliorer leurs qualités.

مُضافات الخبز :

المواد المضافة إلى المنتجات المخبوزة لتحسينها .

vacuum pump:

a pump which generates vacuum in a system.

pompe à vide *l.f.* **:**

pompe utilisée pour faire le vide dans un système.

مِضَخَّة تفريغ :

مضخة تولد خلاء فى النظام .

stone mills:

a system of milling grains between two circular stones, the bottom one being stationary while the top revolves.

moulin de pierre *l.m.* **:**

système de broyage des grains entre des meules de pierre circulaire, celle du bas demeurant fixe pendant que celle du dessus tourne.

مَطاحن الحجارة :

نظام لطحن الحبوب بين حجرين دائريين ، السفلى ثابت والعلوى متحرك .

roller mill:

consists of cylindrical rolls parallel and horizontal to ease the wheat grain milling on several stages.

moulin à rouleaux *l.m.* **:**

moulin consistant en un ensemble de rouleaux parallèles horizontaux pour permettre le broyage des grains de blé à différents degrés de finesse.

مَطاحن السلندرات :

نظام لطحن الحبوب بين أزواج من الأسطوانات الأفقية المتوازية مما يسهل طحن القمح على خطوات عديدة .

dough extensibility:

extensibilité de la pâte *l.f.*, **capacité d'extension de la pâte** *l.f.* **:**

مَطاطية العَجين :

انظر : انسيابية العجين .

overcuring (meat):

excessive soft-treatment of meat.

surtraitement de la viande *l.m.* **:**

traitement excessif d'attendrissage de la viande.

مُعالجة فائقة (للحوم) :

المعاملة الزائدة للحوم بالأملاح .

curing (meat):

treating of meat for the purpose of preserving by salting, addition of ingredients, smoking, refrigerating... etc.

traitement de conservation de la viande *l.m.* **:**

ensemble des opérations ayant pour objet la conservation de la viande par salage, addition d'ingrédients, fumage, réfrigération, etc...

مُعالجة اللحم :

معاملة اللحم بغرض حفظه بالتمليح أو إضافة بعض المواد أو بالتدخين أو التبريد .. الخ .

undercuring (meat):

inadequate salt curing of meat.

sous-traitement de la viande *l.m.* **:**

opérations insuffisantes de préparation et

مُعالجة ناقِصة (للحوم) :

معالجة غير وافية للحوم بالأملاح .

de conservation de la viande (salage inadéquat, etc...).

Atwater factor:

factors used to calculate the energy content of foods in kilocalories.

facteur Atwater *l.m.* :

facteur utilisé pour calculer l'énergie contenue en kilocalories dans les aliments.

مُعامل « أتووتر » :

معامل يستخدم لقياس محتوى الطاقة المخزونة فى الأغذية بالسُعْر الألفى .

maturity standards:

standards used to determine the suitable time for fruit picking.

normes de maturité *l.f.p.* :

normes utilisées pour déterminer le moment convenable pour la cueillette des fruits.

مَعايير النُّضج :

معايير تستخدم لتحديد الموعد المناسب لقطف ثمار الفاكهة للأكل الطازج أو للتصنيع .

bottle filling machine:

a machine used to fill bottles with certain dose.

embouteilleuse *n.f.* :

machine utilisée pour remplir de liquide et doser les bouteilles.

مُعبئة الزجاجات :

آله « مَكَنة » تستعمل لملء الزجاجات بعيارات معينة .

concentrated tomato paste:

pâte de tomate concentrée *l.f.* :

مَعجون الطماطم :

انظر : رُبّ البندورة .

dipsa:

foods that cause thirst.

dipsétique *adj.* :

se dit d'un aliment qui donne soif.

مُعَطِّش :

الأغذية التى تسبب العطش .

continuous agitating retort:

a device for sterilizing canned products under pressure and agitation.

stérilisateur à agitation continue *l.m.* :

dispositif de stérilisation de produits alimentaires en boîtes sous pression et sous agitation.

المُعَقِّم الهزاز المستمر :

جهاز لتعقيم المعلبات تحت الضغط مع التحريك .

disintegrator (wheat):

grinder for grinding screenings.

désintégrateur *n.m.* **(blé):**

type de broyeur destiné à broyer les tamisats.

مُفَتِّت (القمح) :

ماكينة « مَكَنة » لسحق حبوب القمح .

rice disc shellers:

a disc sheller through which husk layers of rice

décortiqueur de riz à disques *l.m.* :

décortiqueur dans lequel les grains de riz

مَقاشِر الأرز الحجرية :

أجهزة للتخلص من الأغلفة الخارجية للأرز

grains are cracked and removed.

sont débarrassés de leurs enveloppes après broyage.

واسطة المقاشر الحجرية .

rice rubber belt hullers:

a device for removing husk layers by means of rubber belts.

décortiqueur de riz à bandes de caoutchouc *l.m.:*

décortiqueur à bandes de caoutchouc utilisé pour débarrasser les grains de riz de leurs enveloppes.

مقاشِر الأرز ذات سيور المطاط :

لة لتقشير الأرز الخام بمساعدة سيور من لمطاط .

Lovibond comparator:

an instrument for visual comparison of the depth of colour of a solution, with a standard coloured glass slide.

comparateur Lovibond *l.m.:*

appareil de comparaison visuelle de l'intensité de couleur d'une solution par référence à une lame de verre coloré normalisée.

مقارِن «لوفيبوند» :

جهاز للمقارنة بواسطة النظر لعمق لون حلول مع شريحة ملونة قياسية منزلقة .

coffee huller:

a machine which removes the husk or sac covering the coffee bean.

déparcheur à café *l.m.:*

machine utilisée pour débarrasser les grains de café des parches qui les enveloppent.

قشرة القهوة :

اكينة «مَكَنة» تعمل على إزالة القشرة أو كيس الذى يغلف حبة «البن» القهوة .

agitator:

automatic agitators which are essential in the concentrate used in jam or tomato paste industry.

agitateur *n.m.:*

appareil ou dispositif d'agitation automatique utilisé dans les processus de concentration de l'industrie de confitures, marmelades ou la fabrication de pâte de tomate.

قلّب :

عدات تقليب ذاتية فى أجهزة التركيز التى ستعمل فى إنتاج المربى أو عجائن طماطم / البندورة .

flavour potentiator:

a substance that enhances the flavour of other substances without adding any characteristic flavour of its own.

exhausteur d'arôme *l.m.:*

substance qui sans posséder par elle-même d'arôme augmente celui des produits auxquels elle est ajoutée.

قوّى النّكهة :

دة تزيد نكهة المواد الأخرى دون إضافة ى نكهة خاصة بها .

dough strengtheners:

substances used to produce more stable dough.

renforçateur de pâte *l.m.:*

substance utilisée pour donner plus de stabilité à une pâte.

قويات العجينة :

اد تستعمل لإنتاج عجينة أكثر ثباتا .

flavour enhancers:

substances added to strengthen or improve flavour.

renforçateur d'arôme *l.m.:*

substance ajoutée à une autre pour ren-

ويات النّكهة :

اد تضاف لتقوية أو تحسين النكهة .

forcer ou développer ses qualités organoleptiques.

penetrometer:

a machine for measuring food texture.

pénétromètre *n.m.* **:**

appareil mesurant la résistance à la pénétration et utilisé pour évaluer la texture des aliments.

مِقْياس الاختراق ـ مِخْرَاق :

جهاز لقياس نسجة المادة الغذائية .

absorptiometer:

an instrument used to measure coloured solutions through the absorption of light.

absorptiomètre *n.m.* **:**

appareil mesurant l'absorption de la lumière au travers d'une solution colorée.

مِقْياس الامتصاص :

جهاز يستعمل لقياس تركيز المحاليل الملونة عن طريق امتصاص الضوء .

standards of identity:

a regulation specifying the kind and amount of ingredients and processing requirement of a given food.

fiche d'identité *l.f.* **:**

notice indiquant la quantité et la nature des ingrédients ainsi que les procédés utilisés pour produire une denrée alimentaire.

مِقْياس التَّطابق ، معيار التطابق :

قواعد وصف نوع المكونات وكميتها والمتطلبات التصنيعية لغذاء معين .

Hedonic scale:

a measure used to indicate the degree of likeness of a person for a food.

échelle hédonistique *l.f.* **:**

échelle de référence utilisée pour mesurer le degré d'agrément procuré à une personne par un aliment.

مِقْياس التقبُّل ـ ميزان « هدنك » :

مقياس يستعمل لمعرفة مدى استحسان الشخص للأطعمة .

saccharometer, saccharimeter:

an instrument used to determine the specific gravity of sugar solutions.

saccharomètre *n.m.* **:**

instrument utilisé pour mesurer le poids spécifique des sucres dans une solution.

مِقْياس السكر :

جهاز يستعمل لقياس الوزن النوعى لمحاليل السكر .

fat penetrometer:

instrument which measures hardness of fat.

pénétromètre à matières grasses *l.m.* **:**

instrument mesurant la consistance d'une matière grasse.

مِقْياس الصَّلابة (فى الدهن) :

جهاز لقياس درجة صلابة « صلادة » الدهن .

tenderometer:

an instrument that applies compression and shear to measure the tenderness of foods.

tendéromètre *n.m.* **:**

instrument appliquant une pression déterminée sur un produit alimentaire afin de mesurer sa tendr- .

مِقْياس الطَّراوة ـ مِقْياس الرَّخاصة :

جهاز أو آلة تستخدم الضغط والقص لقياس طراوة الأغذية .

succulometer:

an instrument used to measure the succulence of food.

succulomètre *n.m.:*

appareil utilisé pour mesurer la succulence d'un aliment.

اس العَصِيرِية :

از يستخدم لقياس عصيرية الغذاء
مارته .

viscometer:

an instrument for measuring the viscosity of liquids.

viscosimètre *n.m.:*

appareil utilisé pour mesurer la viscosité d'un liquide.

س اللُّزوجة ، فيزكومتر :

از لقياس لزوجة السوائل .

salinometer:

an instrument used to measure concentration of salt solutions.

salinomètre *n.m.:*

appareil utilisé pour mesurer la concentration en sels d'une solution.

اس الملوحة ـ مِمْلاَح :

از لقياس تركيز المحاليل الملحية .

basket press:

a press used for extracting juice from grapes.

pressoir à panier *l.m.:*

type de presse utilisée pour l'extraction du jus de raisin.

كْبس السَّلِّي :

بس يستعمل لاستخلاص العصير من
ب .

condenser:

a device for reducing gases or vapours to a liquid form.

condenseur *n.m.:*

appareil utilisé pour réduire à l'état liquide les gaz et les vapeurs.

ثفة :

از لتحويل الغازات أو الأبخرة إلى
ئل .

macaroni:

a product of durum wheat semolina with hollow tubular form.

macaroni *n.m.:*

type de pâte alimentaire fabriquée avec de la semoule de blé dur et ayant une forme tubulaire.

ونة «معكرونة» :

. منتجات سميد القمح القاسى وتصنع
شكل أنبوبي أجوف .

foam producing agents (confectionery):

agents such as egg albumen, gelatine, and milk protein added to produce forms in confection.

agent moussant *l.m.,* **émulsifiant** *n.m.:*

agent tel que l'albumine d'oeuf, la gélatine, les protéines de lait ajouté afin d'augmenter le volume d'un produit en confiserie et patisserie.

نات الرَّغْوة (للحلوى) :

. تضاف للحلوى لتكوين الرغوة مثل :
ين البيض ـ جلاتين ، وبروتين اللبن .

celery salt:

a mixture of ground celery seed, common

sel de céleri *l.m.:*

mélange à base de graines de céleri, de

الكرفس :

ج من بذور الكرفس المطحونة مع الملح

salt and calcium phosphate, used as a condiment.

chlorure de sodium et de phosphate de calcium, utilisé comme condiment.

العادى وفوسفات الكالسيوم ، ويستعمل تابلا .

fermentation adjuncts:

compounds used in conjunction with fermentation processes.

additif de fermentation *l.m.:*

composé utilisé dans les processus de fermentation pour les réguler.

مُلحقات التَّخمر :

مركبات تستعمل فى العمليات التخمرية .

cooling coils:

tube coils containing refrigerant gas.

serpentin de refroidissement *l.m.:*

tubes en forme de serpentin contenant un gaz réfrigérant.

مَلفات التَّبريد :

أنابيب حلزونية تحتوى على غاز التبريد .

stain:

a dye solution used to colour microorganisms as an aid for microscopic inspection.

colorant *n.m.:*

solution colorée utilisée pour teinter les microorganismes et faciliter leur observation au microscope.

مُلَوِّن ، « صِبْغ » :

محلول لمادة ملونة يستعمل لتلوين الكائنات الدقيقة ، للمساعدة فى الفحص المجهرى .

salinometer:

salinomètre *n.m.:*

مِمْلاح :

انظر : مقياس الملوحة .

plansifters:

a nest of sieves mounted together to separate the grounded particles to 4-6 fractions.

planschister *n.m.:*

appareil de tamisage constitué par des empilements successifs de tamis et animé d'un mouvement régulier de secouage et utilisé pour séparer les produits de moûture entre 4 et 6 fractions de diamètre différents.

المَناخل المُركبة (بلانسفتر) :

صندوق بداخله عدة مناخل مختلفة مرتبة بنظام خاص لفصل الأجزاء المطحونة إلى ٤ ــ ٦ مستويات تبعا لحجم الحبيبات .

dresser (wheat):

tamiseur à blé *l.m.:*

مُنْخل :

انظر : ناخل .

activators:

substances that increase the activity of an enzyme in a nonspecific manner.

activateur *n.m.:*

substance qui augmente l'activité d'un enzyme d'une manière non spécifique.

المُنشطات :

المواد التى تزيد فعالية الإنظيم « الإنزيم » بطريقة غير نوعية .

temperature regulators:

apparatus used for controlling and

régulateur de température *l.m.:*

appareil utilisé pour contrôler et réguler la

مُنَظِّمات حرارية :

أجهزة لضبط وتنظيم الحرارة .

regulating temperature.

température.

rennin:

enzyme secreted by the stomach that brings about coagulation of milk.

présure *n.f.*:

enzyme de caillage du lait provenant de la caillette des jeunes bovidés.

منفحين :

إنظيم « إنزيم » تفرزه المعدة ويؤدى إلى تخثر اللبن .

purifier:

a reciprocating sieve through which air is drawn upwards to ease separating the milling products.

purificateur *n.m.*:

dispositif équipé d'un tamis au travers duquel est soufflé vers le haut de l'air afin d'aider à la séparation des produits du moulage.

المُنَقِّى (السرند) :

منخل مقسم إلى أقسام مغطاة بنسيج يتخلله تيار هواء قوى يدفع من أسفل إلى أعلى لتسهيل فصل مكونات الطحن .

grape musts:

crushed grape without washing or removing the pedicels.

moût de raisin *l.m.*:

raisin écrasé sans lavage ou élimination des pédicelles.

مَهْرُوس العنب :

العنب المجروش بدون غسيل وبدون إزالة العنيقات .

free-flow agents:

substances added to finely powdered or crystalline food products to prevent caking, lumping or agglomeration.

agent anti-mottant *l.m.*:

substance ajoutée aux produits réduits en poudre fine ou aux aliments en cristaux pour empêcher le mottage, l'agglomération et l'agglutination.

مَواد الانسياب :

مواد تضاف إلى المنتجات الغذائية المسحوقة جيدا أو المتبلورة لمنع التصلب أو التكتل أو التجمع .

total solids:

all soluble and insoluble substances in the fruit including fibers.

solides totaux *l.m.p.*:

ensemble des produits solubles et insolubles contenus dans un fruit, fibres comprises.

المَواد الصلبة الكلية :

جميع مكونات الثمرة الذائبة وغير الذائبة بما فى ذلك الألياف .

tannins:

complex phenolic compounds found in cell sap of many plants and responsible for the astringent taste of some foods.

tannins *n.m.p.*:

complexes phénoliques existant dans les parois cellulaires de nombreuses plantes et responsables du goût astringent de certains aliments.

المَواد العفصية :

مركبات فينولية توجد فى عصارة خلايا نباتات كثيرة مسئولة عن الطعم القابض لبعض الأغذية .

accessory food substances:

organic molecules (e.g. vitamins) needed for growth of some micro-organisms that

adjuvants alimentaires *l.m.p.*:

molécules organiques (comme les vitamines) nécessaires à la croissance des mi-

مَواد غِذائية مُساعدة :

جزيئات عضوية ، مثل الفيتامينات ، تحتاجها بعض الكائنات المجهرية لنموها أو

must be added to medium, since these organisms are unable to manufacture them.

croorganismes et qui doivent être ajoutées au médium parce que ces organismes sont incapables de les fabriquer.

يلزم إضافتها للبيئة لعدم قدرة هذه الكائنات على تكوينها بنفسها .

drying agents:

substances with moisture-absorbing ability.

agent de dessiccation *l.m.:*
agent de séchage *l.m.:*

substance capable d'absorber l'humidité.

مَواد مُجففة :

مواد ذات قابلية لامتصاص الرطوبة .

clarifying agents:

compounds used for sedimentation.

agent de clarification *l.m.:*

composé utilisé pour provoquer une précipitation ou une sédimentation.

مَواد مُروِّقة :

المواد المستعملة للتثقل « الترسب » .

firming agents:

chemicals used to maintain and improve the texture of processed fruits and vegetables.

agent de texturation *l.m.:*

produit chimique utilisé pour conserver et améliorer la texture des fruits et légumes traités.

مَواد مُقسِّية :

مواد كيميائية تستعمل للمحافظة على بنية الفواكه والخضر المصنعة وتحسينها .

conditioning agents:

substances used to achieve the consistency required.

agent de conditionnement *l.m.:*

substance utilisée pour obtenir la consistance désirable d'un produit alimentaire.

مَواد مُكيِّفة :

مواد تستعمل للحصول على القوام المطلوب .

caterer:

one who provides foods.

fournisseur *n.m.*, **approvisionneur** *n.m.:*

personne qui fournit des denrées alimentaires.

مُورِّد أغذية :

شخص يقوم بتوريد الأغذية .

malt:

barley germinated under certain conditions for transferring carbohydrates to fermentable sugar then being pulverized after dehydration.

malt *n.m.:*

orge germée dans des conditions telles que les hydrates de carbone qu'elle contient se transformant en sucre fermentescible, broyé et réduit en poudre après séchage.

مُولت :

الشعير الذى جرى تنبيته تحت ظروف خاصة لتحويل الكربوهيدرات إلى سكريات قابلة للتخمر ، ثم تجفيف الحبوب المنبتة وطحنها .

allergen:

food components causing allergies.

allergène *n.m.* :

composant d'un produit alimentaire susceptible de provoquer une allergie.

ؤَرِّج (ج : مؤرِّجات) :

لكونات الغذائية التى تسبب الحساسية الأرجية» .

polluted water:

water containing fecal matter, usually refers to the presence of coliform bacteria.

eau polluée *l.f.* :

eau contenant divers produits nuisibles à la santé par exemple des matières fécales et notamment des bactéries coliformes.

باه مُلَوَّثة ، ماء سَجِيس :

باه تحوى مواد برازية بدلالة احتواء الماء لى بكتريا القولون .

ن

dresser (wheat):

a machine used to sieve out flour that has been produced on the reduction side of a flour mill.

tamiseur à blé *l.m.* :

machine utilisée pour tamiser la farine produite et l'amener à la granularité choisie.

نَاخِل - مُنْخُل :

جهاز لنخل الدقيق الناتج من تكسير الحبوب فى أثناء عملية الطحن .

naringin:

a bitter substance found in grape-fruit juice.

naringine *n.f.* :

substance amère présente dans le jus de certains agrumes.

نَارنْجين :

مادة مرة توجد فى عصير الليمون الهندى .

chemostat:

a system regulating production of steady and constant volume of culture.

chémostat *n.m.* :

système de régulation de la production à un volume constant et stable d'une culture de microorganismes.

ناظِم كيميائىّ :

نظام يتحكم فى إنتاج مزارع بكتيرية مستمرة ثابتة الحجم .

bactofugation:

removal of bacteria by high- speed centrifugation.

bactofugation *n.f.* :

procédé d'élimination par la force centrifuge des bactéries (contenues dans le lait).

نَبْذ جُرثومىّ :

إبعاد البكتريا باستعمال تنبيذ عالى السرعة .

apple cider:

fermented apple juice.

cidre (de pommes) *n.m.* :

boisson obtenue par fermentation du jus de pommes.

نَبِيذ التفاح :

عصير التفاح المخمر .

carbonated cider:

aerated apple cider with carbon dioxide.

cidre carbonaté *l.m.* :

cidre de pomme renforcé en gaz avec du dioxyde de carbone.

نَبِيذ التفاح المُكربن :

عصير التفاح المخمر المهوى بغاز ثانى أكسيد الكربون .

dressing:

the process of removing fine endosperm particles from the ground stock.

tamisage *n.m.* :

procédé d'élimination des particules d'endosperme des céréales broyées.

نَخْل الدقيق :

فصل حبيبات الإندوسبرم الناعمة من طحين القمح .

brix- acid ratio:

a ratio between soluble solids and total acids.

rapport brix-acide *l.m.* :

rapport entre la quantité de solides solubles et le total des acides.

نِسبة البركس للحُموضة :

العلاقة بين المواد الصلبة الذائبة إلى الحموضة الكلية .

food texture:

a description of the structural composition of the food.

texture d'un aliment *l.f.* :

description de la composition structurale d'un aliment.

نُسْجَة الغِذاء :

وصف لترتيب مكونات الغذاء .

wire bolting cloth:

a bolting cloth of fine stainless steel used in sieves. It has different numbers according to number of holes in square inch and place of manufacturing.

étamine métallique *l.f.* :

étamine constituée de fil d'acier inoxydable utilisée pour fabriquer des tamis de différents calibres.

نَسيج سلك المناخل :

نسيج من الصلب غير قابل للصدأ يستخدم فى المناخل ، ويأخذ أرقاما تختلف باختلاف عدد الثقوب فى البوصة المربعة وباختلاف مكان الصناعة .

carbonated ammonia:

leavening agent made of ammonia and carbonic acid.

ammonium carbonaté *l.m.* :

agent de gonflement constitué d'ammonium et d'acide carbonique.

نُشادر مُكربن :

مادة تنتج الغازات فى العجائن ، وتتكون من النشادر وحمض الكربونيك .

half-cooling time:

the interval during which the initial temperature difference between the object cooked and the coolant is halved.

temps de demi-refroidissement *l.m.* :

demi-intervalle du temps nécessaire pour qu'un produit à la température de cuisson atteigne la température.

نصف الوقت التبريدىّ :

الوقت اللازم للوصول إلى نصف الفرق بين درجة الحرارة البدئية «الأساسية» للمواد المراد تبريدها وبين درجة الحرارة المستعملة فى التبريد .

discolouration:

changing in color of certain foods.

décoloration *n.f.* :

perte de couleur de certains aliments.

نُصول :

التغيير اللونى لبعض الأغذية .

bloom (meat):

fresh appearance of carcass.

carcasse fraîche *e.f.* :

apparence fraîche d'une carcasse de boucherie.

نَضارة اللحم :

المظهر الطازج للذبيحة (يعرف من اللون وانعكاس الضوء عليه).

brine - pipe system:

refrigeration in cold-storage; cold brine is circulated in exposed pipes near the ceiling.

système de refroidissement à saumure *l.m.* :

système de réfrigération utilisé dans le stockage à froid dans lequel de la saumure à basse température circule dans des tuyaux placés dans le plafonnage.

نِظام أنبوب المحلول الملحيّ :

التبريد فى المخزن المبرد ، حيث يدور المحلول الملحى فى أنابيب مكشوفة قرب السقف.

compression refrigerating system:

a system in which the refrigerant gas or vapour is compressed.

système de rèfrigération par compression-détente *l.m.* :

système dans lequel le gaz ou la vapeur servant à la rèfrigération est comprimé avant détente.

نِظام التبريد بالضغط :

نظام التبريد الذى يستخدم فيه غاز أو بخار مضغوط.

brine-spray system:

refrigeration in cold-storage rooms, air is blown over coils, which are continuously sprayed with brine.

système de refroidissement par aspersion de saumure *l.m.* :

système de réfrigération de locaux de stockage à froid dans lequel de l'air est insufflé sur des serpentins aspergés continuellement par de la saumure réfrigérée.

نِظام الرش الملحيّ :

التبريد فى غرف التخزين المبردة ، حيث يتم دفع تيار هوائى فوق الأسلاك التى ترش بشكل مستمر بالمحلول الملحى.

pneumatic system (in milling):

the use of compressed air to ease flour sifting.

système de mouture pneumatique *l.m.* :

utilisation d'air comprimé pour faciliter le tamisage de la farine.

نِظام الشَّفط (فى الطحن) :

استخدام الهواء المضغوط لتسهيل نخل الدقيق.

regime:

a special dietary programme.

régime *n.m.* :

mode d'alimentation régi par des prescriptions diététiques particulières.

نِظام غذائيّ :

برنامج خاص لتناول الغذاء.

fish sausage:

type of sausage made of tuna and marlin fish.

saucisse de poisson *l.f.* :

type de saucisse fabriquée à partir de thon et d'espadon.

نَقانِق السَّمك :

نوع من السجق مصنع من سمك التونة.

Frankfurter:

a type of cooked and smoked sausages.

saucisse de Francfort *l.f.:*

type de saucisse cuite et fumée.

نَقانِق فرنكفورتية ، فرنكفورتية :

نوع من النقانق المطبوخ والمدخن (نسبة إلى مدينة فرانكفورت الألمانية) .

congealing point:

the temperature at which a liquid becomes solid.

point de congélation *l.m.:*

température à laquelle un liquide devient solide.

نُقطة الانجماد ، نقطة الانعقاد :

الدرجة الحرارية التى تتحول عندها السوائل إلى الحالة الصلبة .

cold point:

the last point inside a can or food mass to reach the final heating temperature.

point froid *l.m.:*

le dernier emplacement situé à l'intérieur d'une boîte de conserve ou d'une masse de denrées alimentaires où la température de chauffage assignée est atteinte.

النُّقطة الباردة :

آخر نقطة داخل العلبة أو الكتلة الغذائية تصلها حرارة التسخين النهائية .

cloud point:

the temperature at which turbidity occurs.

point de turbidité *l.m.:*

température à laquelle un liquide clair devient trouble.

نُقطة التعكير :

درجة الحرارة التى عندها يبدأ ظهور العكر .

drop point:

the stage at which gas begins to escape and the dough drops after about 70% of the fermentation process has been completed.

point de détente *l.m.:*

stade auquel le gaz commence à s'échapper de la pâte après 70 % d'écoulement du temps du processus de fermentation.

نُقطة السُّقوط فى العجين :

المرحلة التى عندها يتم هبوط العجين وهروب الغاز بعد اكتمال ٧٠ ٪ من عملية التخمر ونضج العجينة .

dew point:

the temperature at which air is saturated with water vapour.

point de rosée *l.m.:*

température à laquelle l'air est saturé de vapeur d'eau et où cette vapeur commence à se condenser.

نُقطة النَّدَى :

درجة الحرارة التى عندها يتشبع الهواء ببخار الماء .

soaking:

dipping the food material into water or any solution while processing.

trempage *n.m.:*

fait de faire tremper un produit alimentaire dans de l'eau ou dans une solution pendant son traitement.

نَقْع :

المادة الغذائية فى داخل الماء أو فى أى محلول آخر فى أثناء التصنيع .

aseptic transfer:

transfer of sterilized food product to sterile containers.

transfert aseptique *l.m.* :

transfert d'un produit aseptisé dans des boîtes ou des récipients stérilisés.

نَقْل مُعقم :

نقل المادة الغذائية المعقمة إلى العلب أو الحاويات المعقمة .

flavour:

dual sense of taste and smell.

flaveur *n.f.*, **arôme** *n.m.* :

sensation organoleptique associant les sens du goût et de l'odorat.

النَّكْهة :

الإحساس المزدوج للطعم والرائحة .

artificial flavour:

a flavour not derived from natural sources.

arôme artificiel *l.m.* :

arôme ne provenant pas de produits naturels.

نكْهة صُنعية :

النكهة المشتقة من مصادر غير طبيعية .

sulfur flavour:

an off-flavour caused by free sulfur or reducible sulfur compound.

arôme soufré *l.m.* :

odeur provoquée par du soufre libre qui se dégage ou des composés soufrés réductibles.

نكْهة الكبريت :

طعم غير مرغوب يتسبب عن الكبريت الحر أو مركبات الكبريت المختزلة .

diauxic growth:

a type of microbial behaviour in a medium, characterized with two growth phases instead of one in the typical growth curve.

croissance diauxique *l.f.* :

type de croissance de certains microorganismes caráctérisé par deux phases de croissances au lieu d'une sur une courbe typique de croissance.

النُّمو الأزدِوَاجيّ :

نمط من السلوك فى بيئة يكون للميكروب فيه طوران من النمو بدلا من طور واحد ، كما هو المعتاد فى منحنى النمو النموذجى .

هـ

cane crusher:

a machine used for crushing cane pieces to extract juice from fibers.

moulin à canne à sucre *l.m.:*

machine utilisée pour broyer la canne à sucre afin d'extraire le jus contenu dans les tiges et les fibres.

ـرَّاسة القصب ـ عَصَّارة القصب :

ـة « مكنة » تستخدم فى هرس قطع
ـقصب لاستخلاص العصير من الألياف .

puree:

the pulp obtained by pressing food through a sieve to remove the fiber.

purée *n.f.:*

pulpe obtenue par pressage d'une denree alimentaire et élimination des fibres par tamisage.

ـرْيَة :

ـلب الناتج عن ضغط الغذاء لإمراره
ـلال غربال لإزالة الألياف .

tomato puree:

tomato juice concentrated to 8% but not more than 24% natural tomato soluble solids and salt.

purée de tomates *l.f.:*

jus de tomates concentré jusqu'à 8 % mais ne contenant pas plus de 24 %de sels et de solides solubles naturels de tomate.

ـرْيَة الطماطم ـ هُرْيَة البندورة :

ـصير من ثمار الطماطم (البندورة) مركز إلى
ـبة تتراوح بين ٨ ٪ إلى ٢٤ ٪ من مواد
ـطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية والملح .

brittle:

crumbly fat particles in butter or meat which do not stick together.

(friable) particules de matière grasse *l.f.p.:*

particules friables de matières grasses présentes dans le beurre ou dans la viande et ne s'agglutinant pas les unes aux autres.

ـشّ ، « قَصِيف » :

ـت للقسيمات الدهنية القصفة « سهلة
ـفتت » التى توجد فى الزبدة أو اللحم ولا
ـصق ببعضها البعض .

jelly:

gelée *n.f.:*

ـلام :

ـر : جلى .

و

واشِطة :

انظر : حاجزة .

sequestrant:

séquestrant *n.m.* :

واقيات صُنعية :

مواد واقية كيميائية صنعية تختلف عن الواقيات الطبيعية للغذاء .

artificial preservatives:

artificial chemical preservatives other than the natural food preservatives.

conservateurs artificiels *l.m.p.* :

produits chimiques artificiels utilisés pour la conservation des produits alimentaires.

وَثْبة الفرن :

١ ـ الزيادة الفجائية فى حجم العجين خلال الدقائق الأولى من عملية الخبز .

٢ ـ انتفاخ العلب عند وضعها فى المحضن .

oven spring:

1. the sudden increase in the volume of a dough during the first few minutes of baking.
2. swelled cans upon incubation.

gonflement *n.m.* :

1. augmentation rapide du volume d'une pâte pendant les premières minutes de cuisson.
2. gonflement des boîtes de conserve pendant le chauffage à des fins de stérilisation.

وَجْبة «كرل» :

وجبة غذائية سائلة من اللبن منخفضة السعرات وتعطى لمرضى القلب .

Karell diet:

a low- calorie fluid diet consisting of milk and given to patients with severe cardiac failure.

régime de Karell *l.m.* :

régime alimentaire destiné à des malades souffrant d'infarctus du myocarde et consistant en aliments liquides à basse teneur en calories et graisses animales.

وَجْبة «كُولمان» :

وجبة غنية بالسعرات تستعمل لعلاج الحمى التيفية « التيفويدية » .

Coleman diet:

high calorie diet used for the treatment of typhoid fever.

régime de Coleman *l.m.* :

régime alimentaire à haute teneur en calories, utilisé dans le traitement de la fièvre thyphoïde.

وَجْبة مُولِّدة للكيتون :

وجبة فقيرة بالكربوهيدرات وغنية بالدهون .

ketogenic diet:

a diet poor in carbohydrate and rich in fat.

régime cétogènique *l.m.* :

régime pauvre en hydrates de carbone et riche en graisses.

vinegar grain:

a unit equivalent to 0.55% acetic acid in vinegar.

unité de vinaigre *l.f.:*

unité de mesure de la teneur d'un vinaigre en acide acétique, équivalent à 0,55% d'acide acétique dans le vinaigre.

حدة الخل :

حدة تعادل ٠٫٥٥ ٪ من حمض الخليك فى
خل .

hectoliter weight:

the weight of hundred liter of grains. It is an index of grain quality and the yield of flour could be obtained.

poids à l'hectolitre *l.m.:*

poids d'un hectolitre de céréales, utilisé comme indice de la qualité de cette céréale et de la quantité de farine qu'elle permettra d'obtenir.

زن الهكتولتر :

زن ١٠٠ لتر من الحبوب ، وهو يعبر عن
رجة امتلاء الحبوب وكمية الدقيق
لتوقعة .

selective medium:

a medium designed to favour growth of one group of micro-organisms over others.

médium sélectif *l.m.:*

médium choisi pour favoriser le développement sélectif d'un groupe de microorganismes par rapport à d'autres.

سط انتقائىّ :

ئة ذات تركيب يشجع نمو مجموعة أحياء
قيقة معينة على باقى المجاميع الأخرى .

thermal death-time:

the time required to kill a microbe at a given temperature.

temps thermique léthal *l.m.:*

temps nécessaire pour tuer un microbe à une température donnée.

وقت الحَرارىّ المُميت :

وقت اللازم لقتل ميكروب فى درجة
رارة معينة .

ى

يانع للتّعليب :

الفواكه والخضروات ذات الحجم الكامل والنكهة الجيدة والملائمة للتعليب .

bon pour la conserve *l.adj.* **:**

se dit de fruits et de légumes de bonne taille et de goût satisfaisant, utilisables pour la mise en conserve.

canning ripe:

fruits and vegetables of full size and good flavour, suitable for canning.

الفهـرس الإنكـليزى

و

الفهـرس الفـرنسـى

للمعجـم الزراعـى العربـى

sauce mayonnaise *l.f.*	65	٦٥	سَلَطة المَيُونيز
saucisse de Francfort *l.f.*	123	١٢٣	نَقانِق فرنكفورتية ، فرنكفورتية
saucisse de poisson *l.f.*	122	١٢٢	نَقانِق السَّمك
saumurage *n.m.*	8	٨	إضافة مَحلول مِلحيّ
saumurage *n.m.*	25	٢٥	التَّخْليل
saumure *n.f.*	104	١٠٤	محلول مِلحي
scellage *n.m.*	95	٩٥	كَبْس الغطاء
schlotage *n.m.*	11	١١	الإِكْلاس ـ التَّجْبير البارد
séchage :			
- **continu** *l.m.*	23	٢٣	تَجْفِيف مُستمر
- **par moussage** *l.m.*	23	٢٣	تَجْفِيف رَغوِيّ
- **osmotique** *l.m.*	23	٢٣	تَجْفِيف تَناضحيّ
- **au soleil** *l.m.*	23	٢٣	تَجْفِيف شَمسيّ
sécheur à tambour *l.m.*	103	١٠٣	مُجففات أُسطوانية
séchoir :			
- **à convoyeurs** *l.m.*	103	١٠٣	مُجففات السيور
- **à pulvérisation** *l.m.*	103	١٠٣	مُجففات الرَّذاذ
- **à tunnel** *l.m.*	103	١٠٣	مُجففات الأنفاق
sel de céleri *l.m.*	115	١١٥	مِلح الكرفس
semoule *n.f.*	66	٦٦	السَّميد
séparateur *n.m.*	85	٨٥	فَرّازات
- **apex** *l.m.*	84	٨٤	فاصِل قِمّيّ
- **à disques** *l.m.*	84	٨٤	فاصِل قُرصيّ
- **magnétique** *l.m.*	84	٨٤	فاصِل مَغْناطيسيّ
- **à paddy** *l.m.*	85	٨٥	فَرّاز الأرز
- **spirale** *l.m.*	84	٨٤	فاصِل حلزونيّ
séquestrant *n.m.*	41	٤١	حاجزة ـ واشِظة
serpentins de chauffage *l.m.p.*	12	١٢	أنابيب التسخين
serpentin de refroidissement *l.m.*	116	١١٦	مَلَفات التَّبريد
sirop de cassave *l.m.*	71	٧١	صَلْصَة المنيوت ـ كَساريب
sirop de fruit *l.m.*	68	٦٨	شراب الفاكهة
sirop de maïs *l.m.*	68	٦٨	شَراب الذُّرة
sirop noir *l.m.*	78	٧٨	عَسَل أسْود
siphonage *n.m.*	53	٥٣	رَشْف الرائق
soda *n.m.*	99	٩٩	مَاء الصُّودا
solidarisation permanente *l.f.*	90	٩٠	القَفْل المُتداخل الدائم (حاويات)
solides totaux *l.m.p.*	117	١١٧	المَواد الصلبة الكلية
son raffiné *l.m.*	52	٥٢	الرَّدة الناعِمَة
son de riz *l.m.*	52	٥٢	رَجيع الكُون
sous-traitement de la viande *l.m.*	111	١١١	مُعالجة ناقِصة (للحوم)
spirillum *n.m.*	43	٤٣	حُلَيْزنة ، حُلَيْزين
sporulation *n.f.*	22	٢٢	تَبُوغ
stérilisateur à agitation continue *l.m.*	112	١١٢	المُعَقِّم الهزاز المستمر

stérilisation *n.f.* :	31	٣١	تَعْقِيم
- **commerciale** *l.f.*	32	٣٢	تَعْقِيم تُجاريّ
- **à froid** *l.f.*	32	٣٢	التَّعْقِيم البارد
- **en milieu clos** *l.f.*	32	٣٢	التَّعليب
stabilisant *n.m.*	102	١٠٢	مثبِّت
stabilité des corps gras *l.f.*	6	٦	استِقرار الدُّهن
steak de céréales *l.m.*	41	٤١	حُبوب الإفطار
stockage en atmosphère contrôlée *l.m.*	25	٢٥	تَخزين غازيّ
structure brisée *l.f.*	91	٩١	قِوام غير متماسك
sublimation *n.f.*	28	٢٨	تسامي ـ تصْعِيد
substrat de fermentation *l.m.*	99	٩٩	مَادة التَّخمير
succulomètre *n.m.*	115	١١٥	مِقْياس العَصِيرة
sucre :			
- **de betterave** *l.m.*	65	٦٥	سُكّر البَنجَر ـ سُكّر الشَّوَنْدَر
- **centrifugé** *l.m.*	65	٦٥	سُكر التَّنبِيذ «الطَّرْد المركزي»
- **fondant** *l.m.*	65	٦٥	سُكّر ذَوّاب
- **raffiné** *l.m.*	65	٦٥	سُكر مُكرر
- **de raisin** *l.m.*, **glucose** *n.m.*	65	٦٥	سُكَر العنب ـ سُكر الجلوكوز ـ سُكر الدكستروز
sulfitage *n.m.*	95	٩٥	الكَبْرتة
sulfitage double *l.m.*	95	٩٥	الكَبْرتة المُزدوجة
supplémentation *n.f.*	34	٣٤	تَقْوِيَة
surfactant *n.m.*	87	٨٧	فَعّال بالسطح
surtraitement de la viande *l.m.*	111	١١١	مُعالجة فائقة (للحوم)
système de réfrigération par compression-détente *l.m.*	122	١٢٢	نِظام التبريد بالضغط
système de refroidissement par aspersion de saumure *l.m.*	122	١٢٢	نِظام الرش الملحيّ
système de refroidissement à saumure *l.m.*	122	١٢٢	نِظام أنبوب المحلول الملحيّ

T

technique de la suspension en goutte *l.f.*	75	٧٥	طَريقة القَطْرة المُعلقة
technologie alimentaire *l.f.*	33	٣٣	تِقَانة الغذاء
tempérage *n.m.*	31	٣١	تَعديل حَراريّ
température de stérilisation *l.f.*	49	٤٩	دَرجة الحَرارة القاتِلة
temps de demi-refroidissement *l.m.*	121	١٢١	نصف الوقت التبريديّ
temps de doublement *l.m.*	56	٥٦	زمن التَّضاعُف

Q

R

S

O

odeur de poisson *l.f.*	87	٨٧	الفَساد السمكى ، (منتجات الألبان)
organismes :			
- cellulolytique *l.m.*	93	٩٣	كَائنات حالّة للسليلوز
- chémoorganotrophes hétérotrophes *l.m.p.*	94	٩٤	كَائنات عُضوية التَغذية
- halotolérants *l.m.p.*	95	٩٥	كَائنات مُتحملة للمُلوحة
- lipolytiques *l.m.p.*	93	٩٣	كَائنات حالّة للدهون
- mésophiles *l.m.p.*	95	٩٥	كائنات مُحبة للحرارة المُتوسطة « أليفة الحرارة المتوسطة »
- pectinolytiques *l.m.p.*	93	٩٣	كائنات حالّة للبكتين
- photo-lithotrophes *l.m.p.*	94	٩٤	الكَائنات الضَوْئية ذَاتية الاغتذاء
- photo-organotrophes *l.m.p.*	94	٩٤	الكَائنات الضَوْئية عُضوية الاغتذاء
- promoteurs de la croissance *l.m.p.*	77	٧٧	عامِل حاضّ للنمو
- protéolytiques *l.m.p.*	93	٩٣	كائنات حالّة للبروتين
- saccharolytiques *l.m.p.*	93	٩٣	كَائنات حالّة للسكريات
- saccharotolérants *l.m.p.*	94	٩٤	كَائنات مُتحملة السكر
- saprophytes *l.m.p.*	94	٩٤	كَائنات رمّيّة
orge perlée *l.f.*	41	٤١	حُبوب الشَّعير المقشورة

P

pain :			
- azyme *l.m.*	45	٤٥	خُبْز طباشيرىّ
- au bicarbonate de soude *l.m.*	44	٤٤	خُبْز الصودا
- complet	44	٤٤	الخبز الأسمر
- crayeux *l.m.*	45	٤٥	خُبز غير مُختمر
- fermenté *l.m.*	44	٤٤	خُبز حامِضِىّ
- sans gluten *l.m.*	44	٤٤	خُبز خالى الجلوتين
- à haute teneur en protéines *l.m.*	44	٤٤	الخُبْز البُروتينى
- à la lactéine *l.m.*	45	٤٥	خُبْز اللبن المُكثف ـ خبز اللكتين
- au malt *l.m.*	45	٤٥	خُبز المُولت
- noir *l.m.*	44	٤٤	الخُبز الأسمر
palatabilité *n.f.*	6	٦	الاستساغة
panification *n.f.*	44	٤٤	خَبْز ـ خَبِيز
parage *n.m.*	29	٢٩	تَشْذِيب
partie par million *l.f.* (ppm)	38	٣٨	جزء بالمليون
pasteurisation flash *l.f.*	15	١٥	بَسْترة سَرِيعة ، بَسْتَرة وَمْضِيَّة
pasteurisation flash *l.f.*	28	٢٨	التَسخين الصاعِق
pasteurisation à froid *l.f.*	15	١٥	بَسْترة باردة
pate de concentré de tomate *l.f.*	52	٥٢	رُبّ البندورة ـ مَعْجُون الطماطم
pâte de pommes *l.f.*	55	٥٥	زُبدة التُفاح
patisserie à la farine *l.f.*	43	٤٣	الحلْوى الصلبة ـ سَكَاكر
pelage *n.m.*	33	٣٣	التَقشير
pelage par lessivation " lessivage " *l.m.*	34	٣٤	التَقشير بالقلوى
pellicule *n.f.*	82	٨٢	غِشَاوة
pénétration de la chaleur *l.f.*	3	٣	اختراق حرارىّ
pénétromètre *n.m.*	114	١١٤	مِقياس الاختراق ـ مِخْرَاق
pénétromètre à matières grasses *l.m.*	114	١١٤	مِقْياس الصَّلابة (فى الدهن)
persillé *adj.*	107	١٠٧	مَرْمَرَة ـ تَعْرِيق (اللحم)
pétrin (mécanique) *l.m.*	77	٧٧	عَجَّانات المكرونة
petrissage *n.m.*	72	٧٢	ضَرب العجين
phase exponentielle *l.f.*	76	٧٦	الطَّور الأُسّىّ
phase de stabilisation *l.f.*	76	٧٦	طَورالتَلكُؤ
phytotoxine *n.f.*	51	٥١	ذِيفان نَباتىّ ، توكسين نباتى
planschister *n.m.*	116	١١٦	المَناخل المُركبة (بلانسفتر)
pigments bactériens *l.m.p.*	70	٧٠	صِبغات بكتيرية
plaques de liège *l.f.p.*	11	١١	ألْوَاح فلين
plastifiant *n.m.*	97	٩٧	لادِنة (ج : لادِنات)
poêlage *n.m.*	90	٩٠	قَلْى جاف
poêlage *n.m.*	24	٢٤	تَحْمِير
poids à l'hectolitre *l.m.*	127	١٢٧	وَزْن الهكتولتر
point :			
- de congélation *l.m.*	123	١٢٣	نُقطة الانجماد ، نقطة الانعقاد
- de détente *l.m.*	123	١٢٣	نُقطة السُقوط فى العجين
- froid *l.m.*	123	١٢٣	النُقطة الباردة
- de fumée des graisses *l.m.*	48	٤٨	دَرجة التدخين للدهن
- de rosée *l.m.*	123	١٢٣	نُقطة النَّدَى
- de turbidité *l.m.*	123	١٢٣	نُقطة التعكير
pointe climatérique *l.f.*	51	٥١	الذُرْوَة الأوْجيَّة
poisson puant *l.m.*	66	٦٦	سَمَك مُنْتِن
polymorphe *adj.*	102	١٠٢	مُتعدد الشكل
pompe à vide *l.f.*	111	١١١	مِضَخّة تفريغ
poonac *n.m.*, tourteaux de coprah *l.m.p.*	37	٣٧	ثفل جَوْز الهِند
porridge *n.m.*	78	٧٨	عَصِيدة ساميَّة
pourriture *n.f.*	89	٨٩	عَفَن
pouvoir gonflant *l.m.*	91	٩١	قُوة إنتاج الغاز
préchauffage *n.m.*	5	٥	استِخلاص ساخن
préparation pour crèmes *l.f.*	109	١٠٩	مَسحوق الكستر « الكستردة »
préparation pour gâteaux *l.f.*	109	١٠٩	مُستحضر الكعك
présure *n.f.*	117	١١٧	مِنْفَحِين
procaryotes *n.m.p.*	76	٧٦	طَليعيات النَّوى

graduation *n.f.*			
graine de céleri *l.f.*	15	١٥	بذور الكرفس
graisses alimentaires *l.f.p.*	50	٥٠	دهون الطبخ
grits *n.m.p.*	38	٣٨	جريش الذرة النقي

H

hétérotrophe *adj.*	83		غيريات الاغتذاء ـ كائنات خليطة التغذية٨٣
homogénéisation *n.f.*	102	١٠٢	المجانسة
huile :			
- **d'arachide** *l.f.*	61	٦١	زيت الفول السوداني
- **de babassu** *l.f.*	57	٥٧	زيت البابasو
- **de ben** *l.f.*	57	٥٧	زيت البان
- **de cannelier** *l.f.*	61	٦١	زيت القرفة
- **de coprah** *l.f.*	60	٦٠	زيت جوز الهند
- **de coton** *l.f.*	57	٥٧	زيت بذرة القطن
- **de cumin** *l.f.*	62	٦٢	زيت الكمون
- **de fenouil** *l.f.*	60	٦٠	زيت الشمر
- **de foie de morue** *l.f.*	61	٦١	زيت كبد الحوت
- **de germes de blé** *l.f.*	60	٦٠	زيت جنين القمح
- **de graines d'aneth** *l.f.*	58	٥٨	زيت بذور الشبث «الشبت»
- **de graines de coriandre** *l.f.*	61	٦١	زيت الكزبرة
- **de grains de café** *l.f.*	57	٥٧	زيت بذور البن
- **de graines de carottes** *l.f.*	58	٥٨	زيت بذور الجزر
- **de graines de carthame** *l.f.*	58	٥٨	زيت بذور القرطم
- **de graines de céleri** *l.f.*	59	٥٩	زيت بذور الكرفس
- **de graines de goyave** *l.f.*	58	٥٨	زيت بذور الجوافة
- **de graines de laitue** *l.f.*	58	٥٨	زيت بذور الخس
- **de graines de persil** *l.f.*	59	٥٩	زيت البقدونس
- **de graines de pin** *l.f.*	61	٦١	زيت الصنوبر
- **de graines de tabac** *l.f.*	58	٥٨	زيت بذور التبغ
- **de graines de thé** *l.f.*	58	٥٨	زيت بذور الشاي
- **de maïs** *l.f.*	60	٦٠	زيت الذرة
- **de mangue** *l.f.*	59	٥٩	زيت بذور المانجو
- **de navette** *l.f.*	59	٥٩	زيت بذور اللفت
- **de noisette** *l.f.*	62	٦٢	زيت نوى البندق
- **de noyaux d'abricots** *l.f.*	63	٦٣	زيت نوى المشمش
- **de noyaux de cerises** *l.f.*	63	٦٣	زيت نوى الكرز
- **de noyaux de dattes** *l.f.*	62	٦٢	زيت نوى البلح
- **de noyaux d'olives** *l.f.*	62	٦٢	زيت نوى الزيتون
- **de noyaux de palme** *l.f.*	63	٦٣	زيت نوى النخيل
- **de noyaux de pêches** *l.f.*	62	٦٢	زيت نوى الخوخ
- **de noyaux de prunes** *l.f.*	62	٦٢	زيت نوى البرقوق
- **d'okra** *l.f.*	57	٥٧	زيت بذور البامية
- **d'olive** *l.f.*	60	٦٠	زيت الزيتون
- **de palmiste** *l.f.*	62	٦٢	زيت النخيل
- **de pépins de citron** *l.f.*	59	٥٩	زيت بذور الليمون
- **de pépins de melon d'eau** *l.f.*	57	٥٧	زيت بذور البطيخ
- **de pépins d'oranges** *l.f.*	57	٥٧	زيت بذور البرتقال
- **de pépins de raisin** *l.f.*	58	٥٨	زيت بذور العنب
- **de pulpe d'avocat** *l.f.*	59	٥٩	زيت لباب القشدة
- **de ricin** *l.f.*	60	٦٠	زيت الخروع
- **s à salade** *l.f.p.*	63	٦٣	زيوت السلاطة
- **de soja** *l.f.*	61	٦١	زيت فول الصويا
- **de tournesol** *l.f.*	61	٦١	زيت عباد الشمس
- **de tourteau d'olive** *l.f.*	62	٦٢	زيت كسب الزيتون الخام
humectant *n.m.*	107	١٠٧	مرطب (ج : مرطبات)
humidification du blé *l.f.*	36	٣٦	تنميش القمح ـ ترطيب القمح ـ تكييف القمح

I

index d'acidité *l.m.*	54	٥٤	الرقم الحمضي
index carbonyle *l.m.*	54	٥٤	رقم الكربونيل
index de saponification	53	٥٣	رقم التصبن
indice d'albumine *l.m.*	50	٥٠	دليل الزلال
indice de conservation *l.m.*	50	٥٠	دليل حفظ المخللات
indice de jaune	50	٥٠	دليل صفار البيض
inhibiteur d'opacité *l.m.*	102	١٠٢	مثبطات القتامة
instrone *n.m.*	13	١٣	الإنسترون
inversion de phase *l.f.*	25	٢٥	تحول الطور
irisation *n.f.*	106	١٠٦	مراكز خضراء (للسجق)
irradiation *n.f.*	29	٢٩	تشعيع
irridiation *n.f.*	15	١٥	بسترة إشعاعية
issues *n.f.p.*	56	٥٦	الزوائد

J

joint *n.m.*	42	٤٢	حلقة رخوة
Jus :			
- **de betterave** *l.m.*	89	٨٩	عصير البنجر ـ عصير الشوندر
- **de carottes** *l.m.*	89	٨٩	عصير الجزر
- **de céleri** *l.m.*	89	٨٩	عصير الكرفس
- **délayé** *l.m.*	89	٨٩	عصير مخفف

Terme	N°	رقم	المصطلح
épuration *n.f.*	5	٥	إزالة الغازات
espace vide *l.m*	85	٨٥	فراغ هوائيّ
essence *n.f.*	54	٥٤	رُوح
essence de café *l.f.*	54	٥٤	رُوح القهوة
étamine métallique *l.f.*	121	١٢١	نسيج سِلك المناخل
état collant *l.m.*, **viscosité** *n.f.*	48	٤٨	دَباقة - تدبُّق
évaporation *n.f.*	21	٢١	تبخير
exhausteur d'arôme *l.m.*	113	١١٣	مقوّى النّكهة
extensibilité d'une pâte *l.f.*	13	١٣	انسيابية العَجين - مَطاطيّة العَجين
extensographe *n.m.*	104	١٠٤	مِخطاط المقاومة والمطاطية
extraction manuelle *l.f.*	78	٧٨	عَصْر يَدَوِيّ بالعصّارة
extrait de levure *l.m.*	46	٤٦	خُلاصة الخَميرة
extrait de malt *l.m.*	109	١٠٩	مُستخلص المولت
extraits de viande *l.m.p.*	46	٤٦	خُلاصة اللحم

F

Terme	N°	رقم	المصطلح
faconneur *n.m.*	110	١١٠	المشكّل النهائي (للعجينة)
facteur Atwater *l.m.*	112	١١٢	مُعامل «أتووتر»
farine :			
- **de blé** *l.f.*	74	٧٤	طَحين القمح
- **brute** *l.f.*	49	٤٩	دقيق القمح الكامل
- **de cellulose** *l.f.*	49	٤٩	دقيق السليلوز
- **directe** *l.f.*	49	٤٩	الدّقيق العاديّ
- **enrichie** *l.f.*	74	٧٤	طَحين مَدْعوم
- **de malt** *l.f.*	50	٥٠	دقيق المُولت
- **de poisson** *l.f.*	49	٤٩	دقيق السمك
- **fleur** *n.f.*	49	٤٩	الدقيق الفاخر
- **de maïs** *l.f.*	74	٧٤	طَحين الذُّرة
farinographe *n.m.*	104	١٠٤	مِخطاط صفات الدقيق
fausse levure *l.f.*	46	٤٦	خمائر كاذبة
fécule de maïs *l.f.*	49	٤٩	دقيق الذُّرة
fécule purifiée de maïs.	121	١٢١	النشا المنقى من الذرة
fermentateur *n.m.*	105	١٠٥	مَخمرة
fermentation basse *l.f.*	25	٢٥	تخمُّر قاعيّ
fermentation industrielle *l.f.*	26	٢٦	تخمُّرات صُنْعية
fermentographe *n.m.*	104	١٠٤	مِخطاط التّخمر (للعجين)
fermeture *n.f.*	90	٩٠	قُفْل مَبْدليّ
fermeture par bouchons couronnes *l.f.*	90	٩٠	قُفْل الزّجاجات
fiche d'identité *l.f.*	114	١١٤	مِقياس التّطابق ، معيار التطابق
filant *adj.*	45	٤٥	خُبْز لَزِج
filet *n.m.*	68	٦٨	شَريحة
film de levure *l.m.*	47	٤٧	خَميرة فِلمية
filtrage fin *l.m.*	30	٣٠	تصفية دقيقة
filtre Seitz *l.m.*	106	١٠٦	مرشح «ستز»
filtre stérilisant *l.m.*	106	١٠٦	مُرشّحات مُعقّمة
fixatif de couleur *l.m.*	102	١٠٢	مثبّت اللّون
flagelle *n.m.*	67	٦٧	سَوْط
flaveur *n.f.*, **arôme** *n.m.*	124	١٢٤	النّكهة
flochage *n.m.*	12	١٢	انتفاخ صلب
flochage à l'hydrogène *l.m.*	12	١٢	انتفاخ هيدروجيني
floconnisation *n.f.*	29	٢٩	تشظير
floculation *n.f.*	36	٣٦	تندّف
flottation *n.f.*	32	٣٢	تعويم - طَفْو
fuite *n.f.*	28	٢٨	تسرُّب (الأغذية المعلبة)
fluoration *n.f.*	88	٨٨	فَلْوَرة ، «فلوريدية»
fluorescence *n.f.*	21	٢١	تألُّق ، استشعاع ، فَلْوَريّة
force d'une farine *l.f.*	91	٩١	قوة الدقيق
formation de nuage *l.f.*, **brumage** *n.m.*	53	٥٣	تضبيب الخل ، «إضباب الخل»
four mécanique *l.m.*	85	٨٥	فرن خزفيّ
fournil *n.m.*	41	٤١	حاضِنة (العجين)
fournisseur *n.m.*, **approvisionneur** *n.m.*	118	١١٨	مُوَرِّد أغذية :
fromage de crème *l.m.*	38	٣٨	جُبن القِشْدة
fromage veiné de bleu *l.m.* **bleu**	38	٣٨	الجُبن الأزرق
fruits confits *l.m.p.*	84	٨٤	فاكهة قَنْدية
fruit glacé *l.m.*	84	٨٤	فاكهة مُسكرة
fumage des aliments *l.m.*	26	٢٦	تدخين الأغذية
fumigant *n.m.*	105	١٠٥	مُدخِّنات

G

Terme	N°	رقم	المصطلح
gâté jusqu'à l'os	87	٨٧	فَساد إلى العظم
gâteau *n.m.*	96	٩٦	كَعْك
gelée *n.f.*	39	٣٩	جلي - هُلام
ghée *n.m.*	66	٦٦	سَمْن
glace chimique *l.f.*	37	٣٧	ثَلج كيميائيّ
gluten humide *l.m.*	39	٣٩	الجلوتين الرَّطب
gluten sec *l.m.*	39	٣٩	الجلوتين الجاف
gonflement *n.m.*	126	١٢٦	وَثْبة الفرن
gonflement de la pâte *l.m.*	35	٣٥	تمدد العَجينة
gossypol *n.m.*	82	٨٢	غوسيبول - جوسيبول
goût acide *l.m.*	106	١٠٦	مذاق حمضيّ
goût astringent *l.m.*	75	٧٥	طَعْم قابض
goût d'eau de Javel *l.m.*	75	٧٥	طَعْم الكلور
grade *n.m.*, **degré** *n.m.*,	48	٤٨	دَرجة

- en stock *l.f.*	**108**	**١٠٨**	**مَزرعة مَخزونة**
curry *n.m.*	**93**	**٩٣**	**كارِى**

D

décantation *n.f.*	**1**	**١**	**إبانة**
décolorant	**108**	**١٠٨**	**مُزيل اللون**
décoloration *n.f.*	**121**	**١٢١**	**نُصول**
décongélation *n.f.*	**29**	**٢٩**	**تَسْيِيح الغذاء المجمد**
décortiqueur de riz à bandes de caoutchouc *l.m.*	**113**	**١١٣**	**مَقاشِر الأرز ذات سيور المطاط**
décortiqueur de riz à disques *l.m.*	**112**	**١١٢**	**مَقاشِر الأرز الحجرية**
découpage en dés *l.m.*	**35**	**٣٥**	**تَكعيب**
dégâts de réfrigération *l.m.p.*	**72**	**٧٢**	**ضَرَر التبريد**
déglacage *n.m.*, **dégivrage** *n.m.*	**3**	**٣**	**إذابة الجَليد**
degradation *n.f.*	**26,85**	**٢٦ و ٨٥**	**فَساد ـ تَدَرُّك**
- par bombage *l.f.*	**86**	**٨٦**	**فَساد الانتفاخ الطَّرِىّ**
- par flochage *l.f.*	**86**	**٨٦**	**فَساد الانتفاخ الصلب**
- sulfitique *l.f.*	**87**	**٨٧**	**فَساد كبريتى**
degré de qualité *l.m.*	**49**	**٤٩**	**دَرَجة مُمتازة**
demande biochimique en oxygène (DBO) *l.f.*	**76**	**٧٦**	**الطَّلَب الحَيَوىّ للأكسجين**
démucilagination *n.f.*	**5**	**٥**	**إزالة الصَّمغ (الزيوت)**
dénaturation *n.f.*	**35**	**٣٥**	**تَمَسُّخ**
déparcheur à café *l.m.*	**113**	**١١٣**	**مِقْشَرة القهوة**
désacidification des huiles *l.f.*	**4**	**٤**	**إزالة الحُموضة (الزيوت)**
déshydratation *n.f.*	**23**	**٢٣**	**تَجفيف ، نَزْع الماء**
déshydratation-conservation *n.f.*	**32**	**٣٢**	**تَعْليب مع التجفيف**
désinfecteur *n.m.*	**12**	**١٢**	**إنتوليتر**
désintégrateur *n.m.* **(blé)**	**112**	**١١٢**	**مُفَتِّت (القمح)**
désodorisation *n.f.*	**5**	**٥**	**إزالة الرائحة**
dessalement *n.m.*	**5**	**٥**	**إزالة المُلوحة**
dessiccation *n.f.*	**36**	**٣٦**	**تَيْبيس ، « تجفيف »**
dessiccant chimique *l.m.*	**103**	**١٠٣**	**مُجففات كيماوية**
détoxication *n.f.*	**5**	**٥**	**إزالة السُّمِّيَّة ، « إبطال السُّمِّيَّة »**
dilacération *n.f.*	**35**	**٣٥**	**تَمْزيق**
dipsétique *adj.*	**112**	**١١٢**	**مُعَطِّش**
distillation à la vapeur *l.f.*	**34**	**٣٤**	**التَّقْطير البُخارىّ**
diviseur de pâte *l.m.*	**89**	**٨٩**	**قاسِم العَجينة ـ قاطع العَجينة**
double assemblage *l.m.*	**90**	**٩٠**	**قَفْل مُزدوج**
double emballage *l.m.*	**82**	**٨٢**	**غِلاف مُزدوج**
douceur *n.f.*	**33**	**٣٣**	**تَفِه ـ ماسخ**
durcissement en surface *l.m.*	**39**	**٣٩**	**الجَفاف السطحىّ**
durée en stockage *l.f.*	**80**	**٨٠**	**عُمْر التخزين**

E

eau aromatisée *l.f.*	**99**	**٩٩**	**مَاء عطرىّ**
eau à la colle de poisson *l.f.*	**99**	**٩٩**	**مَاء لزج ـ مَاء دَبِق**
eau polluée *l.f.*	**119**	**١١٩**	**مياه مُلَوَّثة ، ماء سَجيس**
eau potable *l.f.*	**99**	**٩٩**	**مَاء شَرُوب**
échange de chaleur *l.m.*	**21**	**٢١**	**تَبادل حَرارىّ**
échangeur de chaleur à plaques *l.m.*	**101**	**١٠١**	**مُبادل حَرارىّ مُسطح**
échaudage *n.m.*	**42**	**٤٢**	**حرْق التخزين**
échelle hédonistique *l.f.*	**114**	**١١٤**	**مِقْياس التَّقَبُّل ـ ميزان « هدنك »**
écume *n.f.*	**55**	**٥٥**	**زَبَد**
effluents *n.m.p.*	**99**	**٩٩**	**مَاء المَثاعب « المجارى »**
élasticité de la pâte *l.f.*	**108**	**١٠٨**	**مُرونة العجين**
électropasteurisation *n.f.*	**15**	**١٥**	**بَسْتَرة كهربائية**
élévation du point d'ébullition *l.f.*	**3**	**٣**	**ارتفاع نقطة الغَليان**
emballages en plastique expansé *l.m.p.*	**71**	**٧١**	**صُندوق اللدائن الرَّغَوِيَّة**
emballages scellés à chaud *l.m.p.*	**11**	**١١**	**أكياس اللَّصق الحرارىّ**

embouteillage *n.m.*	**31**	**٣١**	**تَعبئة الزُّجاجات**
embouteilleuse *n.m.*	**112**	**١١٢**	**مُعبئة الزجاجات**
émincé d'abricot *l.m.*	**91**	**٩١**	**قمر الدين**
empaquetage *n.m.*	**30**	**٣٠**	**تَعبئة**
emplissage aseptique *l.m.*	**31**	**٣١**	**تَعبئة مُعقَّمة**
empoisonnement des aliments par les salmonelles *l.m.*	**29**	**٢٩**	**تَسمم غِذائىّ بالسلمونيلة**
empoisonnement des aliments par les staphylocoques *l.m.*	**28**	**٢٨**	**تَسمم غِذائى بالبكتريا العُنْقُودية**
empoisonnement des aliments par les streptocoques *l.m.*	**28**	**٢٨**	**تَسمم غِذائىّ بالبكتريا العِقْدِيَّة**
émulsifiant *n.m.*	**77**	**٧٧**	**عامِل إرغاء ـ مُرْغٍ**
encapsuleuse *n.f.*	**90**	**٩٠**	**قَفَّالة الزُّجاجات**
enclos de séchage *l.m.*	**109**	**١٠٩**	**مُسطح التَّجفيف ـ مَنْشر التجفيف**
énergie d'activation *l.f.*	**73**	**٧٣**	**طَاقة التَّنشيط**
enregistrement chimique, comptage chimique *l.m.*	**28**	**٢٨**	**التَّسجيل الكيميائى**
enrichissement de la farine *l.m.*	**10**	**١٠**	**إغْناء الدَّقيق**
épulpage *n.f.*	**6**	**٦**	**استِلباب ـ فَصْل اللُّب**

C

قائمة المصطلحات الفرنسية

A

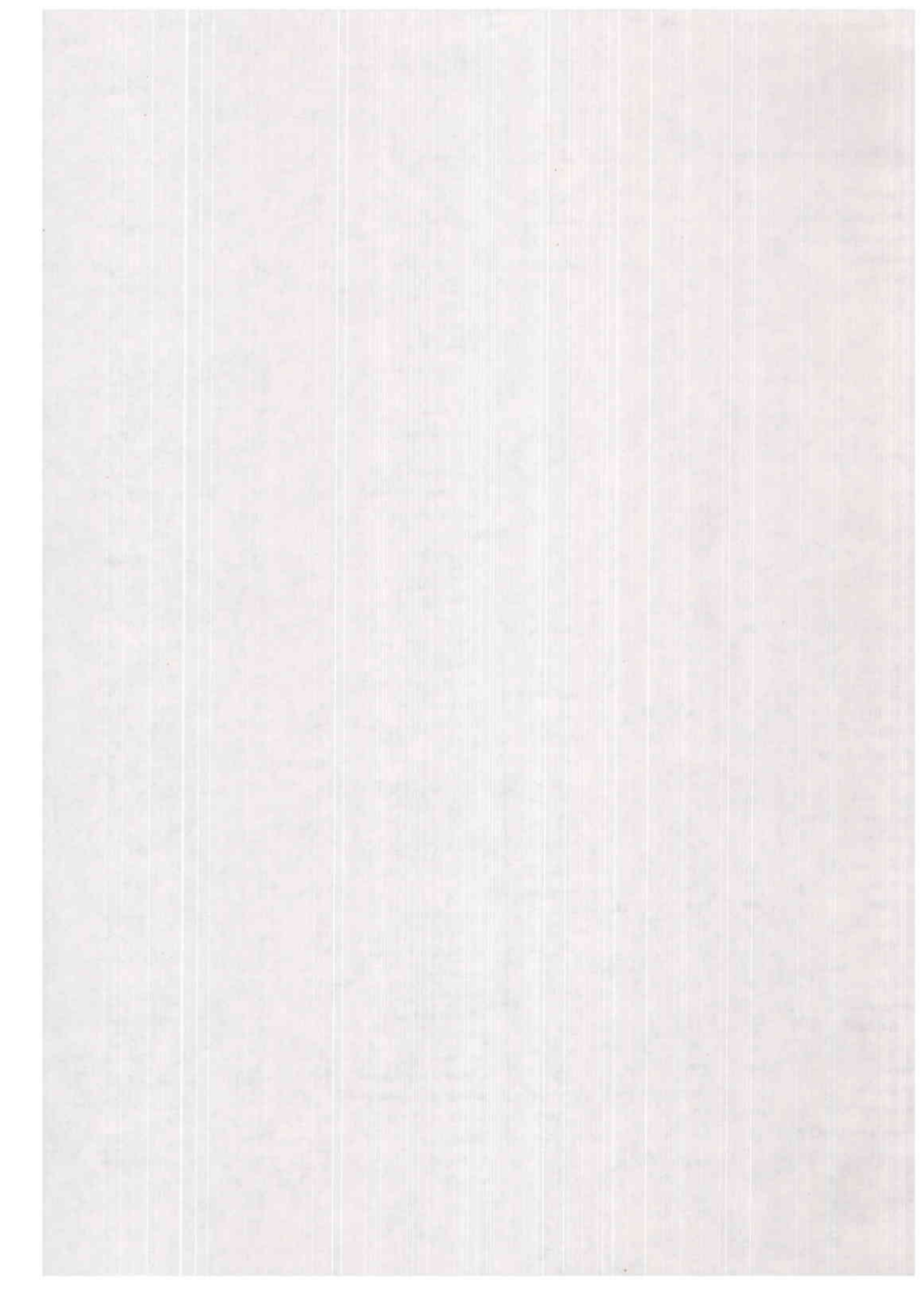
English	Page	الصفحة	العربية
stinker fish	66	٦٦	سَمَك مُنْتِن
stock culture	108	١٠٨	مَزرعة مَخزونة
stone mills	111	١١١	مَطاحن الحجارة
storage:			
gas ~	65	٦٥	تخزين غازىّ
straight dough process	75	٧٥	الطَّريقة المُباشرة لإنتاج الخُبز
straight flour	49	٤٩	الدَّقيق العادِىّ
Streptococcus food-poisoning	28	٢٨	تَسمم غِذائِيّ بالبكتريا العِقْدِيَّة
sublimation	28	٢٨	تَسامى ـ تَصْعيد
submerged culture	108	١٠٨	مَزرعة مَغمورة
succulometer	115	١١٥	مِقياس العَصِيرية
sucrose extracted from sugar beet	65	٦٥	سكر مستخلص من البنجر «الشوندر»
sugar:			
~ tolerant organisms	94	٩٤	كائنات مُتحملة السكر
beet ~	65	٦٥	سُكر البنجر ـ سُكر الشَّوندر
centrifugal ~	65	٦٥	سُكر التَّنبيذ
fondant ~ s	65	٦٥	سُكر ذَوّاب
grape ~	65	٦٥	سُكر العنب
refined ~	65	٦٥	سُكر مُكرر
sulfate-reducing bacteria	18	١٨	بكتريا مُختزلة للكبريتات
sulfite spoilage	87	٨٧	فَساد كبريتى
sulfur flavour	124	١٢٤	نكهة الكبريت
sulfuring (sulphuring)	95	٩٥	الكَبْرتة
sun-drying	23	٢٣	تَجفيف شَمسىّ
sunflower seed oil	61	٦١	زَيْت عباد الشمس
super heated steam	14	١٤	البُخار المُحَمَّص
surfactant	87	٨٧	فَعّال بالسطح
sweet curdling	25	٢٥	تخثر حلو
swell:			
hard ~	12	١٢	انتِفاخ صلب
soft ~	12	١٢	انتِفاخ طَرِىّ (فى العلب)
hydrogen ~	12	١٢	انتِفاخ هدروجينى
swelled cans	80	٨٠	عُلبة مُنتفخة
synthetic food	82	٨٢	غِذاء تَركيبىّ
syrup:	68	٦٨	شَراب
corn ~	68	٦٨	شَراب الذُّرة
fruit ~	68	٦٨	شَراب الفاكهة

T

English	Page	الصفحة	العربية
tainting (meat)	22	٢٢	تبقُّع (اللحم)
tank	71	٧١	صِهريج
tank flavour	75	٧٥	طَعْم الصِّهريج
tannins	117	١١٧	المَواد العفصية
tapioca	22	٢٢	تبيوكة
tea seed oil	58	٥٨	زَيْت بُذور الشاى
temperature regulators	116	١١٦	مُنظِّمات حرارية
tempering	31	٣١	تَعديل حَرارىّ
tenderness (meat)	52	٥٢	رَخاصة (اللحم)
tenderometer	114	١١٤	مقياس الطَّراوة ـ مِقياس الرَّخاصة
test:			
acrolein ~	1	١	اختبار «أكرولين»
Babcock ~	1	١	اختبار «بابكوك»
backing	2	٢	اختبار الخبيز
Baudoin ~	1	١	اختبار «بودوين» ـ اختبار الفيرفورال
filth ~	3	٣	اختبار القذارة
Fitelson ~	2	٢	اختبار «فتلسون»
furfural ~	1	١	اختبار الفيرفورال ـ اختبار «بودوين»
Halphen ~	3	٣	اختبار «هَلْفن»
Hayberg falling number ~	2	٢	اختبار رقم «هايبرج»
Kreis ~	3	٣	اختبار «كريس»
organoleptic ~	3	٣	الاختبارات الذوقية (للأغذية)
phosphotase ~	3	٣	اختبار الفوسفاتاز
resazuring ~ (milk)	2	٢	اختبار الريزازيرين
sediment ~ (milk)	1	١	اختبار التَّرسيب (الحليب)
Stevens cloud ~	2	٢	اختبار «ستيفن» للتعكر
wheat sedimentation ~	2	٢	اختبار الترسيب للقمح
thawing	29	٢٩	تَسْييح الغذاء المجمد
thermal:			
~ capacity	64	٦٤	السَّعة الحرارية
~ death point	49	٤٩	دَرجة الحَرارة القاتِلة
~ death-time	127	١٢٧	الوَقت الحَرارىّ المُميت
~ process of dough	13	١٣	الإنْضاج الحرارىّ للخُبز
thermocouple	108	١٠٨	مُزدوجة حَرارية
thermoduric bacteria	17	١٧	بكتريا مُتحملة للحرارة
thermolabile toxin	51	٥١	ذِيفان عَطُوب بالحرارة
thermopeeling	33	٣٣	التَّقشير بالحرارة
thermophile	41	٤١	حَرِور، «أليف الحرارة»
thermophilic anaerobe, spoilage	86	٨٦	فساد الحَرورات «أليفات الحرارة» اللاهوائية
thermoplasticity	98	٩٨	اللَّدانة الحَرارِيَّة
thermostable toxin	51	٥١	ذيفان صامد للحرارة
thickeners	102	١٠٢	مُثخِّنات
thin juice	79	٧٩	عَصير مُخفف
tin can	80	٨٠	عُلبة صَفيح
tobacco seed oil	58	٥٨	زَيْت بُذور التَّبغ
tomato puree	125	١٢٥	هَريَة الطماطم ـ هَريَة البندورة
ton of refrigeration	76	٧٦	طن التبريد
total solids	117	١١٧	المَواد الصلبة الكلية
toxin:	51	٥١	ذِيفان، توكسين
phyto ~	51	٥١	ذيفان نباتى

English			Arabic
saponification value (S.V.)	53	٥٣	رَقم التَّصَبُّن
saprophytic organisms	94	٩٤	كائنات رِمِيَّة
sauerkraut	105	١٠٥	مُخلَّل الكرنب ـ مُخلَّل الملفوف
scratch rolls	7	٧	أسطوانات فصل الردة والجنين
scrubbing	5	٥	إزالة الغازات
scum	55	٥٥	زَبَد
seaming:	95	٩٥	كَبْس الغطاء
double ~	90	٩٠	قَفْل مزدوج
sediment test (milk)	1	١	اختبار الترسيب (الحليب)
Seitz filter	106	١٠٦	مرشح « ستز »
selective medium	127	١٢٧	وَسَط انتقائىّ
semolina, beak middlings	66	٦٦	السَّميد
sensory evaluation	34	٣٤	تقويم حِسّىّ
separator:			
~ s	85	٨٥	فرّازات
apex ~	84	٨٤	فاصِل قِمّىّ
disc ~	84	٨٤	فاصِل قرصى
magnetic ~	84	٨٤	فاصِل مَغناطيسىّ
paddy ~	85	٨٥	فرّاز الأرز
spiral ~	84	٨٤	فاصِل حلزونىّ
sequestrant	41	٤١	حاجزة ـ واشِظة
sesame oil	60	٦٠	زَيْت السمسم
setting (syrup)	1	١	إبانَة
sewage	99	٩٩	مَاء المَناعب « المجارى »
shelf-life	80	٨٠	عُمْر التخزين
short bread	45	٤٥	خُبْز ناعم
shorts:			
red ~	67	٦٧	سن أحمر
white ~	67	٦٧	سن أبيض
shredding	35	٣٥	تَمزيق
siphoning	53	٥٣	رَشْف الراقِ
size classification	30	٣٠	تَصنيف حَجمىّ
sleepy cream	89	٨٩	قِشْدة خاملة
slicing	34	٣٤	تقطيع شَرائحىّ
slime layer	73	٧٣	طَبَقة لَزِجة
slippery pickle	105	١٠٥	مُخلَّل لزج
slow freezing	24	٢٤	تجْميد بطىء
smoking of foods	26	٢٦	تدْخين الأغذية
smoking point of fats	48	٤٨	دَرَجة التدخين للدهن
soaking	123	١٢٣	نَقْع
soda bread	44	٤٤	خُبْز الصودا
soda water	99	٩٩	مَاء الصُّودا
soft:			
~ pickles	105	١٠٥	مُخلَّل طَرِىّ
~ swell (cans)	12	١٢	انْتِفاخ طَرِى (فى العلب)
~ swell spoilage	86	٨٦	فَساد الانتفاخ الطَّرِىّ
~ wheat	10	١٠	أقماح لَيِّنة

English			Arabic
solvent extractive rice milling	22	٢٢	تَبييض الأرز بالمذيبات
sorting	85	٨٥	فَرْز
sour bread	44	٤٤	خُبز حامِضِىّ
souring spoilage	86	٨٦	فَساد حامض
soya-bean oil	61	٦١	زَيْت فُول الصويا
space:			
head ~	85	٨٥	فراغ هوائى
spiral separator	84	٨٤	فَاصِل حلزونىّ
spirillum	43	٤٣	حُلَيْزنة ، حُلَيْزين
spoilage:	85	٨٥	فَساد
hard swell ~	86	٨٦	فَساد الانتفاخ الصلب
flat sour ~	86	٨٦	فَساد حَمضىّ مُسطح
flipper ~	87	٨٧	فَساد ذراعىّ
soft swell ~	87	٨٧	فَساد الانتفاخ الطرىّ
souring ~	87	٨٧	فَساد حامض
springer ~	87	٨٧	فَساد الانتفاخ اللَّوْلَبِىّ
sulfite ~	87	٨٧	فَساد كبريتىّ
thermophilic anaerobe ~	87	٨٧	فَساد الحَرورات اللاحيوائية ـ فساد أليفات الحرارة اللاحيوائية
sponge dough method	74	٧٤	الطَّرِيقة غير المُباشرة لإنتاج الخُبز
sporeformers, spore-forming	17	١٧	بَكتريا مُتَبَوِّغة
sporulation, sporogenesis, spore formation	22	٢٢	تَبَوُّغ
spray driers	103	١٠٣	مُجففات الرَّذاذ
springer spoilage	87	٨٧	فَساد الانتفاخ اللَّوْلبىّ
squashes	68	٦٨	شَراب
stability:			
fat ~	6	٦	اسْتِقرار الدهن
stabilizer	102	١٠٢	مُثَبِّت
stage drying	23	٢٣	تَجْفيف مَرْحَلِىّ
stain	116	١١٦	مُلَوِّن . « صِبْغ »
staling (bread)	33	٣٣	تقادُم (الخبز)
standards of identity	114	١١٤	مِقْياس التَّطابق ، معيار التطابق
Staphylococcus food-poisoning	28	٢٨	تَسمم غِذائى بالبكتريا العُنْقودية
starter	14	١٤	بادِئ
steam:			
~ belt	42	٤٢	حزام البخار
~ distillation	34	٣٤	التَّقطير البُخارىّ
super heated ~	14	١٤	البُخار المُحمص
sterilization:	31	٣١	تَعْقيم
cold ~	32	٣٢	التَّعقيم البارد
commercial ~	32	٣٢	تعقيم تُجارىّ
sterilizing filters	106	١٠٦	مُرَشِّحات مُعقِّمة
Stevens cloud test	2	٢	اختبار « ستيفن » للتعكر
stick water	99	٩٩	مَاء لزج ـ مَاء دَبِق
stickiness	48	٤٨	دَباقة ـ تَدَبُّق



propionics, propionic acid bacteria	16	١٦	بكتريا حمض البروبيونيك
proteolysis	24	٢٤	تحلل البروتين
proteolytic organisms	93	٩٣	كائنات حالّة للبروتين
prover (dough), bake-house	41	٤١	حاضِنة (العجين)
pulping	6	٦	استلباب ـ فصل اللُب
pure culture	108	١٠٨	مزرعة نقيّة
puree	125	١٢٥	هُرية
purifier	117	١١٧	المُنقّى (السرند)

Q

quality control	72	٧٢	ضبط الجودة
rad	52	٥٢	راد
radappertization	32	٣٢	تعقيم إشعاعيّ
rancidity:	56	٥٦	زناخة
hydrolic ~	27	٢٧	تزنخ إنظيميّ
ketonic ~	56	٥٦	زناخة كيتونية
lipolytic ~	56	٥٦	زناخة التحلل الشمعيّ
oxidative ~	56	٥٦	زناخة التأكسد
rape seed oil	59	٥٩	زيت بذور اللفت
red shorts	67	٦٧	سِنّ أحمر
radicidation	15	١٥	بسترة إشعاعية
reconstitution (foods)	9	٩	إعادة التكوين (فى الأغذية)
reduction rolls	6	٦	أسطوانات التنعيم
refined sugar	65	٦٥	سكر مكرر
refining:	34	٣٤	تكرير ـ تصفية
~ agents	100	١٠٠	مادة منقية ـ مادة مصفية
distillation ~	34	٣٤	التكرير بالتقطير
alkali ~	35	٣٥	التكرير القلويّ
refractometer	39	٣٩	جهاز قياس الانكسار، مقياس الانكسار
refrigeration:			
artificial ~	21	٢١	تبريد صنعيّ
ton of ~	76	٧٦	طن التبريد
regime	122	١٢٢	نظام غذائيّ
rehydration	12	١٢	إمهاء
rennin	117	١١٧	منفحين
resazurin test (milk)	2	٢	اختبار الريزازورين
restoration	5	٥	استرداد ـ تعويض
rice:			
~ bran	52	٥٢	رجيع الكون
~ cones, ~polishers	11	١١	أكوان التبييض
~ disc shellers	112	١١٢	مقاشر الأرز الحجرية
rubber belt hullers	113	١١٣	مقاشر الأرز ذات سيور المطاط
white ~	4	٤	الأرز الأبيض
brown ~	4	٤	الأرز البنى
paddy ~	4	٤	أرز شعير خام
parboiled milled ~	4	٤	أرز معامل بالبخار
~ cones	11	١١	أقماع تبييض الأرز ـ أكوان التبييض
~ disc shellers	112	١١٢	مقاشر الأرز الحجرية
~ polishers	11	١١	أقماع تبييض الأرز ـ أكوان التبييض
~ rubber belt hullers	113	١١٣	مقاشر الأرز ذات سيور المطاط
ripening (cheese)	13	١٣	إنضاج (الجبن)
roll:			
break ~ s	7	٧	أسطوانات التكسير «الدّش»
cane ~	7	٧	أسطوانة القصب
reduction ~ s	6	٦	أسطوانات التنعيم
scratch ~ s	7	٧	أسطوانات فصل الردة والجنين
water-cooled ~ s	7	٧	أسطوانات مبردة بالماء
roller mill	111	١١١	مطاحن السلندرات
rope-forming bacteria	16	١٦	بكتريا التخيّط
ropy (bread, milk)	45	٤٥	خبز لَزِج
Roquefort cheese	38	٣٨	جبن رُكفور
rot:	79	٧٩	عفن
blue mold ~	79	٧٩	عفن أزرق فطريّ
rubble reel (wheat)	19	١٩	بكرة التنقية ـ بكرة التحصية

S

saccharification	28	٢٨	تسكير
saccharin	65	٦٥	سكرين
saccharolytic organisms	93	٩٣	كائنات حالّة للسكريات
saccharimeter, charometer	114	١١٤	مقياس السكر
safflower seed oil	58	٥٨	زيت بذور القرطم
salad oils	63	٦٣	زيوت السلاطة
salinometer	115	١١٥	مقياس الملوحة ـ مِملاح
salmonella food poisoning	29	٢٩	تسمم غذائيّ بالسلمونيلة
salt-tolerant organisms, halo-tolerant	95	٩٥	كائنات متحملة للملوحة
salting	36	٣٦	تمليح

salmonella ~ poisoning	29	٢٩	تَسَمم غذائى بالسلمونيلة
semi-perishable ~ s	9	٩	أغذية قابلة للفساد
staphylococcus ~ - poisoning	28	٢٨	تسمم غذائى بالبكتريا العنقودية
streptococcus ~ - poisoning	28	٢٨	تَسمم غذائى بالبكتريا العقدية
synthetic ~	82	٨٢	غذاء تَركيبىّ
formulation aids	109	١٠٩	مُساعد الصِّياغة
fortification	34	٣٤	تَقوِيَة
Frankfurter	123	١٢٣	نقانق فرنكفورتية ، فرنكفورتية
free-flow agents	117	١١٧	مَواد الانسياب
freeze:			
~ burn	42	٤٢	حُرقة الانجماد
~ clarification	27	٢٧	التَروِيق بالتجميد
~ concentration	27	٢٧	تركيز بالتجميد
drying	22	٢٢	تجفيد ، تجفيف بالتجميد
freezing:	24	٢٤	تجميد
slow ~	24	٢٤	تجْميد بطىء
fruit:			
~ cull	37	٣٧	ثِمار مفروزة
~ salad	65	٦٥	سلطة فواكه
~ syrup	68	٦٨	شراب الفاكهة
~ yoghourt	55	٥٥	زبادى الفاكهة
candy glace ~	84	٨٤	فاكهة قَنَدِيَّة
glaced ~	84	٨٤	فاكهة مُسكرة
frumenty	90	٩٠	قمح مُحلَّب ـ بليلة
frying:	24	٢٤	تحمير
dry ~	90	٩٠	قَلْى جاف

G

gas power	91	٩١	قُوة إنتاج الغاز
gas storage	25	٢٥	تخزين غازىّ
gasket	42	٤٢	حلقة رخوة
ghee	66	٦٦	سَمْن
glaced fruit	84	٨٤	فاكِهة مُسكرة
gluten free bread	44	٤٤	خبز خالى الجلوتين
gluten-free foods	9	٩	أطعِمة لا غلوتينية «لا جلوتينية»
gossypol	82	٨٢	غوسيبول ـ جوسيبول
grade	48	٤٨	دَرجة
grading	27	٢٧	تدريج
grape:			
~ musts	117	١١٧	مَهْرُوس العنب
~ seed oil	58	٥٨	زَيْت بُذور العنب
~ sugar	65	٦٥	سُكر العنب ـ سُكر الجلوكوز ـ سكر الدكستروز
grate	16	١٦	بَشْر
green butter	55	٥٥	زُبدة خضراء
green rings and cores (sausage)	106	١٠٦	مَراكز خضراء (للسجق)
growth-promoting factors	77	٧٧	عامِل حاضّ للنمو
guava seed oil	58	٥٨	زَيْت بُذور الجوافة

H

half-cooling time	121	١٢١	نصف الوقت التبريدىّ
haloduric bacteria	17	١٧	بكتريا مُتحملة للمُلوحة
halophilic bacteria	18	١٨	بكتريا مَلِحة ، بكتريا أَلِيفة الملْح
Halphen test	3	٣	اختِبار «هلفِن»
hammer mill	73	٧٣	طاحُونة مِطرَقِيَّة
hand reaming extraction	78	٧٨	عصْير يدوىّ بالعصَّارة
handing-up machine (dough)	100	١٠٠	ماكينة «مكَنة» التَشكيل
hanging drop-technique	75	٧٥	طَريقة القَطْرة المُعلقة
hard swell	12	١٢	انْتِفاخ صلب
hard swell spoilage	86	٨٦	فَساد الانتفاخ الصلب
hard wheat	10	١٠	أقماح صلبة
Hayberg falling number test	2	٢	اختِبار رقم «هايبرج»
hazel-nut oil	62	٦٢	زَيْت نَوى البُنْدق
head space	85	٨٥	فَراغ هوائىّ
heat:			
~ conduction	36	٣٦	تَوصيل حَرارىّ
~ exchange	21	٢١	تَبادل حَرارىّ
~ exchanger	101	١٠١	مُبادل حَرارىّ
~ penetration	3	٣	اختراق حرارىّ
~ seal bags	11	١١	أكياس اللصق الحرارىّ
flash ~	28	٢٨	التَسخين الصَّاعق
heating coils	12	١٢	أنابِيب التسخين
hectoliter weight	127	١٢٧	وَزْن الهكتولتر
Hedonic scale	114	١١٤	مِقياس التَقَبُّل ـ ميزان «هدنك»
heterofermentative bacteria	18	١٨	بكتريا مُغايرة التَخمر
heterotrophs	83	٨٣	غيريات الاغتذاء ـ كائنات خليطة التغذية
high acid food	10	١٠	أغذية مُرتفعة الحمُوضة
high protein bread	44	٤٤	الخُبز البُرُوتِينى
homofermentative bacteria	17	١٧	بكتريا مُتجانسة التَخمر
hot-break	5	٥	استِخلاص ساخن
hot curing (meat)	8	٨	الإستواء الداخلىّ
humectant	107	١٠٧	مُرَطِب (ج : مرطبات)

English	Page	رقم	عربي
fermentograph	104	١٠٤	مِخْطاط التّخمر (للعجين)
fermentors	105	١٠٥	مَخْمَرة
filled milk	98	٩٨	لَبَن مَحْشُو
fillet	68	٦٨	شَرِيحة
filling:			
bottle ~ machine	112	١١٢	مُعبئة الزجاجات
film yeast	47	٤٧	خَمِيرة غِلمية
filter:			
membrane ~ s	106	١٠٦	مُرشِّحات غِشائية
Seitz ~	106	١٠٦	مُرشح « ستز »
sterilizing ~ s	106	١٠٦	مُرشحات مُعَقِّمة
filth test	3	٣	اختِبار القذارة
final moulder (dough)	110	١١٠	المشكِّل النهائى (للعجينة)
final proofing	26	٢٦	التَّخْمِير النهائىّ
fine bran	52	٥٢	الرِّدة الناعِمَة
fine screening	30	٣٠	تَصفية دَقِيقة
firming agents	118	١١٨	مَواد مُقَسِّية
firmness	70	٧٠	صَلابة
fish:			
~ flour	49	٤٩	دَقِيق السمك
~ sausage	122	١٢٢	نَقانِق السَّمك
bloater ~	66	٦٦	سَمَك مُدَخَّن
stinker ~	66	٦٦	سَمَك مُنْتِن
fishiness (dairy products)	87	٨٧	الفَساد السمكى ، (منتجات الألبان)
Fitelson test	2	٢	اختِبار «فتلسون»
fitness (foods)	70	٧٠	صلاحية (الغذاء)
fixative:			
colour ~	102	١٠٢	مُثَبِّت اللون
flagellum (pl. flagella)	67	٦٧	سَوْط
flaking	29	٢٩	تَشْطِير
flash heat	28	٢٨	التَّسخين الصاعق
flash pasteurization	15	١٥	بَسْتَرة سَرِيعة ، بَسْتَرة وَمْضِيَّة
flat sour spoilage	86	٨٦	فَساد حِمضىّ مسطح
flavour:	124	١٢٤	النَّكهة
~ enhancers	113	١١٣	مُقويات النَّكهة
~ potentiator	113	١١٣	مُقَوِّى النَّكهة
~ profile	71	٧١	صِبغة النكهة
artificial ~	124	١٢٤	نكهة صُنعية
astringent ~	75	٧٥	طَعْم قابِض
chlorine ~ s	75	٧٥	طَعم الكلور
sulfur ~	124	١٢٤	نكهة الكبريت
tank ~	75	٧٥	طَعم الصِّهريج
flipper spoilage	87	٨٧	فَساد ذراعىّ
floatation	32	٣٢	تَعْويم ـ طَفْو
floating pulp	97	٩٧	اللُّب المُعلق
flocculation	36	٣٦	تَنَدُّف

English	Page	رقم	عربي
flour:			
~ acidity	43	٤٣	حُموضة الدَّقيق
~ additives	103	١٠٣	مُحسِّنات الدَّقيق
~ confectionery	43	٤٣	حَلْوَى الدقيق
~ enrichment	10	١٠	إغْناء الدَّقيق
~ grade	48	٤٨	دَرَجة اسْتِخلاص الدقيق
~ extraction rate	30	٣٠	تَصافى الدَّقيق
~ maturing	13	١٣	إنضاج الدقيق
~ fermentation tolerance	48	٤٨	دَرَجة تَحَمُّل الدقيق للتخمر
~ quality	40	٤٠	جَوْدة الدقيق
~ strength	91	٩١	قُوة الدقيق
cellu- ~	49	٤٩	دَقيق السليلوز
corn ~	49	٤٩	دَقيق الذُّرة
enriched ~	74	٧٤	طَحِين مَدْعوم
fish ~	49	٤٩	دَقيق السمك
malt ~	50	٥٠	دَقيق المُولت
patent ~	49	٤٩	الدَّقيق الفاخر
straight ~	49	٤٩	الدَّقيق العادىّ
wholemeal ~	49	٤٩	دَقيق القمح الكامل
fluorescence	21	٢١	تَأَلُّق ، اسْتِشْعاع ، فُلُورِيَّة
foam:	53	٥٣	الرَّغْوة
- mat drying	23	٢٣	تَجْفيف رَغْوِىّ
~ producing agents	115	١١٥	مُكَوِّنات الرَّغْوة (للحلوى)
~ ed plastic boxes	71	٧١	صُندوق اللدائن الرَّغْوِيَّة
fondant sugars	65	٦٥	سُكَّر ذَوَّاب
fodder yeast	47	٤٧	خَمِيرة العلف
food:			
~ additives	8	٨	إضافات غِذائية
~ preservation	42	٤٢	حِفظ الأغذية
~ quality	40	٤٠	جَوْدة الغِذاء
~ scientist	77	٧٧	عَالِم الأغذية
~ technology	33	٣٣	تِقانة الغذاء
~ texture	121	١٢١	نُسْجة الغِذاء
~ yeast	47	٤٧	خَميرة غذائية
acid ~ s	9	٩	أغذية حمضية
basic ~ s	9	٩	أغذية قاعِدية
canned ~ s	10	١٠	أغذية مُعَلَّبة
convenience ~ s	9	٩	أغذية جاهِزة
dietetic ~	8	٨	أطعمة خاصة
fermented ~	82	٨٢	غِذاء مُخَمَّر
gluten-free ~ s	9	٩	أطعمة لاغلُوتينية «لاجلوتينية»
high acid ~ s	10	١٠	أغذية مُرتفعة الحُموضة
low acid ~ s	10	١٠	أغذية مُنخفضة الحُموضة
medium acid ~ s	9	٩	أغذية مُتوسطة الحُموضة
non-perishable ~	82	٨٢	غِذاء غير تَلُوف
perishable ~ s	9	٩	أغذية تَلُوفة
reconstitution (~ s)	9	٩	إعادة التكوين (فى الأغذية)

English	No.	رقم	عربى
disintegrator (wheat)	112	١١٢	مُفَتِت (القمح)
distillation :			
~ refining	34	٣٤	التكرير بالتقطير
steam ~	34	٣٤	التقطير البُخارى
double seaming (cans)	90	٩٠	قَفْل مُزدوج
double sulphitation	95	٩٥	الكَبْرتة المُزدوجة
double wrapper	82	٨٢	غِلاف مُزدوج
doubling time ('d) generation time	56	٥٦	زَمن التضاعُف
dough :			
~ divider	89	٨٩	قاسِم العجينة ـ قاطع العجينة
~ elasticity	108	١٠٨	مُرونة العجين
~ expansion	35	٣٥	تَمدد العَجِينة
~ extensibility	13	١٣	انْسيابية العَجِين ـ مَطاطِيّة العَجِين
~ extensograph	104	١٠٤	مِخْطاط المقاومة والمطاطية
~ handing-up machine	100	١٠٠	ماكينة تشكيل العجين
~ final moulder	110	١١٠	المشكل النهائى للعجينة
~ knock-back	72	٧٢	ضَرْب العَجين
~ mixer	46	٤٦	خَلاّط العجينة
~ moulding	30	٣٠	تَشكيل العجين
~ rounding	35	٣٥	تَكْوِير العجين
~ strengtheners	113	١١٣	مُقويات العجينة
leavening of ~	53	٥٣	رَفْع العجين
thermal process of ~	13	١٣	الإنضاج الحرارى للخبر
weakening of the ~	72	٧٢	ضَعْف العجينة
doughnuts, buns	98	٩٨	لُقَيْمات ـ زَلابية
dresser (wheat)	120	١٢٠	نَاخِل ـ مُنْخُل
dressing	121	١٢١	نَخْل الدقيق
drier :			
conveyor ~ s	103	١٠٣	مُجففات السيور
drum ~ s	103	١٠٣	مُجففات أُسطوانية
spray ~ s	103	١٠٣	مُجففات الرَّذاذ
tunnel ~ s	103	١٠٣	مُجففات الأنفاق
drop point	123	١٢٣	نُقطة السُقوط فى العجين
drum driers	103	١٠٣	مُجففات أُسطوانية
dry-blanch-dry process	66	٦٦	السَّلْق بالبخار
dry casks	15	١٥	براميل المواد الصلبة
dry frying	90	٩٠	قَلْى جاف
dry gluten	39	٣٩	الجُلُوتين الجاف
drying :			
~ agents	118	١١٨	مَواد مُجففة
~ yard	109	١٠٩	مُسطح التجفيف ـ مَنشر التجفيف
continuous ~	23	٢٣	تَجفيف مُستمر
foam-mat ~	23	٢٣	تَجْفيف رَغَوِىّ
freeze ~	22	٢٢	تَجْميد ـ تَجْفيف بالتجميد
osmotic ~	23	٢٣	تَجْفيف تناضحى
stage ~	23	٢٣	تَجفيف مرحلى

English	No.	رقم	عربى
sun-drying	23	٢٣	تَجْفيف شَمْسِىّ
dunnage	88	٨٨	فَواصل خَشَبِيَّة
dusting	5	٥	اسْتِخلاص الدقيق

E

English	No.	رقم	عربى
electropure process	15	١٥	بَسْترة كهربائية
enamelled can	80	٨٠	عُلبة مَطْلِيّة (بالمينا)
enriched flour	74	٧٤	طحِين مَدْعوم
entoleter	12	١٢	إنتوليتر
essence :	54	٥٤	رُوح
coffee ~	54	٥٤	روح القهوة
evaporation	21	٢١	تَبْخير
exchanger :			
heat ~	101	١٠١	مُبادل حَرارىّ
plate type heat ~	101	١٠١	مُبادل حَرارىّ مسطح
exhausting	6	٦	اسْتِنْفاد
extensograph (dough)	104	١٠٤	مِخطاط المُقاومة والمطاطية
extract :			
malt ~	109	١٠٩	مُستخلص المولت
extraction rate (flour)	48	٤٨	دَرَجة الاستِخلاص (دقيق)

F

English	No.	رقم	عربى
f-value	92	٩٢	قيمة ف
factors :			
growth promoting ~	77	٧٧	عامِل حاضّ للنمو
false yeasts	46	٤٦	خمائر كاذبة
fancy grade	49	٤٩	دَرجة مُمتازة
farinograph	104	١٠٤	مِخطاط صفات الدقيق
fat :			
~ penetrometer	114	١١٤	مِقْياس الصَّلابة (فى الدهن)
~ stability	6	٦	اسْتِقرار الدُّهن
feeding (process)	27	٢٧	تَزويد (أجهزة التصنيع)
fennel seed oil	60	٦٠	زَيْت الشُّمر
fermentation :			
~ adjuncts	116	١١٦	مُلحقات التخَمّر
~ substrate	99	٩٩	مَادة التخمير
bottom ~	25	٢٥	تَخمُّر قاعىّ
industrial ~	26	٢٦	تَخمُّرات صُنعية
fermented food	82	٨٢	غِذاء مُخمَّر

D

C

English			Arabic
~ cheese	38	٣٨	جبن التفاح
~ cider	120	١٢٠	نَبِيذ التفاح
~ cider vinegar	45	٤٥	خَلّ التفاح
~ juice	79	٧٩	عَصير التفاح
~ pomace	37	٣٧	تُجير التفاح
appertization	1	١	الأَبْرَتة
apricot:			
~ kernel oil	63	٦٣	زَيْت نَوَى المِشْمش
~ concentrate	107	١٠٧	مُركزات المشمش
~ leather	91	٩١	قَمَر الدين
areometer	4	٤	أرْيُومتر
argol	4	٤	أرْغول ـ أرْجُول
aroma	79	٧٩	عِطْر
aromatic vinegar	46	٤٦	خَلّ عطرىّ
aromatic water	99	٩٩	مَاء عطرىّ
aromatization	31	٣١	تَعْطِير
artificial:			
~ cream	89	٨٩	قِشْدة صُنعية
~ flavour	124	١٢٤	نَكْهة صُنعية
~ preservatives	126	١٢٦	وَاقِيات صُنعية
~ refrigeration	21	٢١	تَبريد صُنعىّ
ascospores	19	١٩	بَوْغ زِقّي
aseptic filling	31	٣١	تَعبئة مُعقّمة
aseptic transfer	124	١٢٤	نَقْل مُعقم
asepsis	76	٧٦	طَهارة
aspiration	27	٢٧	تَذْرية ـ فَصْل بالهواء
association	109	١٠٩	مُشاركة
astringent flavour	75	٧٥	طَعْم قابِض
Atwater factor	112	١١٢	مُعامل « أتووتر »
autolysis	24	٢٤	تَحلُّل ذاتىّ
avocado pulp oil	59	٥٩	زَيْت لُباب القِشْدة

B

English			Arabic
babassu oil	57	٥٧	زَيْت البابَاسو
Babcock test	1	١	اختِبار « بابكوك »
bacteria:			
acid proteolytic ~	16	١٦	بَكتريا حالّة للبروتين
aerotolerant ~	18	١٨	بَكتريا مُتحملة للهواء
alkali-forming ~	18	١٨	بَكتريا مُقَلْوِنَة
alkaliphilic ~	17	١٧	بَكتريا قِلِيدة
amphitrichous ~	18	١٨	بَكتريا مُتقابلة السِّياط
butyric acid-forming ~	18	١٨	بَكتريا مُوَلِّدة لحَمْض البيوتريك
chemosynthetic ~	16	١٦	بَكتريا التركيب الكيميائى
halophilic ~	18	١٨	بَكتريا مِلحة ـ بَكتريا أليفة الملح
heterofermentative ~	18	١٨	بَكْتريا مُغايرة التَّخمر
haloduric ~	17	١٧	بَكتريا مُتحملة للمُلوحة
iron ~	16	١٦	بَكتريا الحديد
monotrichous ~	19	١٩	بَكْتريا وحيدة السَّوْط
microaerophilic ~	17	١٧	بَكتريا قليلة الألفة للهواء
peritrichous ~	17	١٧	بَكتريا حَوْلية الأسواط
propionic acid ~	16	١٦	بكتريا حَمض البروبيونيك
rope-forming ~	16	١٦	بَكتريا التَّخيُّط
spore-forming ~	17	١٧	بَكتريا مُتبوِّغة
sulphate-reducing ~	18	١٨	بَكتريا مُختزلة للكبريتات
thermoduric ~	17	١٧	بَكتريا مُتحملة للحرارة
bacteriolysin	103	١٠٣	مُحلِّل بكتيرىّ
bacteriolysis	24	٢٤	تَحلُّل بكتيرىّ
bactofugation	120	١٢٠	نَبْذ جُرثومىّ
baker's yeast	47	٤٧	خَميرة العَجين
baking:	44	٤٤	خَبْز ـ خَبيز
~ additive	111	١١١	مُضافات الخَبْز
~ test	2	٢	اختِبار الخَبيز
~ powder	51	٥١	ذَرُور الخُبْز ـ مَسْحوق الخُبز
balsam	19	١٩	بَلْسَم
banana figs	89	٨٩	قَديد المَوْز
basic foods	9	٩	أغذية قاعِدية
basket press	115	١١٥	المِكْبس السَّلّى
batch culture	108	١٠٨	مَزرعة مُتقطعة
Baudoin test, furfural test	1	١	اختِبار « بودوين » ـ اختِبار الفرفورال
baumé	19	١٩	بُوميه
beestings	42	٤٢	الحَلْبة الأولى
beer	39	٣٩	جِعَة
beet juice	79	٧٩	عَصير البنجر ـ عصير الشَّوَنْدر
beet sugar	65	٦٥	سُكّر البَنْجَر ـ سُكّر الشَّوَنْدَر
ben oil	57	٥٧	زَيْت البان
benzoic acid	43	٤٣	حَمْض البنزويك
biffins	20	٢٠	بِفنس
biltong	89	٨٩	قَديد اللحم
bin:	109	١٠٩	مستودع
~ burn	42	٤٢	حَرْق التخزين
biochemical oxygen demand (BOD)	76	٧٦	الطَّلب الحَيَوىّ للأكسجين
bioconversions	25	٢٥	تَحوُّلات حيوية
biodegradation	26	٢٦	تَدرُّك حَيَوىّ
biological zero	70	٧٠	الصفر الحَيَوىّ
biscuit	14	١٤	بسكويت
bitty cream (milk)	14	١٤	بُثور القِشْدة ـ قِشْدة مُمزقة
black liquor	64	٦٤	السائل الأسود
black strap syrup	78	٧٨	عَسَل أسود

قائمة المصطلحات الإنكليزية

A

ENGLISH

Alphabetical Index

&

FRANÇAIS

Index Alphabétique



ARABIC AGRICULTURAL DICTIONARY

PLANT PRODUCTION

FOOD INDUSTRY

DICTIONNAIRE AGRICOLE ARABE

PRODUCTION VEGETALE

INDUSTRIE ALIMENTAIRE

PART I **VOLUME VII** **1ère PARTIE**

SHOROUK PRESS